

MILCHRAHMSTRUDEL

EINE AUSGEZOGENE KÖSTLICHKEIT



STÜCK

2 Strudel



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

2 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN / ZUBEHÖR

1 Auflaufform ca. 40x25cm
1 Strudeltuch

STRUDELTEIG

300 g Weizenmehl W700 / 550
150 g lauwarmes Wasser
40 g Öl
1 Prise Salz

TOPFENFÜLLE

150 g Butter
150 g Zucker
5 Eidotter
500 g Topfen 20% Fett (Quark)
375 g Sauerrahm
60 g Weizenmehl W700
In Rum eingelegte Rosinen nach Belieben

MILCHGUSS

390 g Milch
3 ganze Eier
10 g Kristallzucker
5 g Vanillezucker

TEIGBEREITUNG

Für den Strudelteig das Mehl mit den anderen Zutaten in einer Schüssel verkneten, auf der Arbeitsplatte für etwa 10 Minuten glatt auskneten. Den Teig in zwei Teile teilen, zu Kugeln formen, diese mit etwas Öl bepinseln, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit für die Fülle die weiche Butter mit dem Staubzucker und den einzeln zugegebenen Eidottern schaumig aufschlagen. Den Topfen und Sauerrahmiterrühren. Dann den steif geschlagenen Eischnee abwechseln mit dem Mehl vorsichtig unterheben.

AUFARBEITUNG

Eine Auflaufform mit Butter auspinseln.

Ein Strudeltuch auf einem Tisch aufbreiten, mit Mehlganz leicht bestauben. Die Arbeitsfläche ebenfalls leicht mit Mehl stauben, dann mit einer Teigkugel beginnen und sie mit einem Rollholz zum Viereck ausrollen. Danach den Teig vorsichtig mit den Händen von der Mitte her ausdehnen und auf dem Strudeltuch hauchdünn ausziehen. Den Strudelteig mit flüssiger Butter bepinseln und ca. ein Drittel des Teiges mit der Hälfte der Topfenfülle bestreichen. Dann den Strudel mit Hilfe des Strudeltuchs fest einrollen und in die Auflaufform legen. Darauf achten, dass sich der Schluss des Strudels an der Unterseite befindet, wenn er in die Form gelegt wird. Mit der zweiten Teigkugel genauso verfahren.

Für den Milchguss alle Zutaten versprudeln und über die beiden Strudel gießen. Die Strudel mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Hard Facts Hauptteig



Teigruhe

30 min



Backtemperatur 170 °C



Backdauer

ca. 1h

BACKEN

Das Backrohr auf 170°C Heißluft vorheizen und die Strudel rund eine Stunde backen bis sie goldbraun sind.