

Mohn-Zwetschgen-Strudel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Blätter Strudelteig	250 g Zwetschgen	1 Ei
40 g Butter	150 ml Milch	1 EL Rum
2 EL Powidl	1 EL Honig	2 EL Zwetschgenmus
70 g Zucker	120 g gemahlene Mohn	50 g gehobelte Mandeln
1 TL Zimt	Puderzucker	

Für die Vanillesauce:

100 g Sahne	1 Ei	1 Vanilleschote
30 g Zucker	1 TL Maisstärke	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für den Strudel 30 Gramm Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Für die Strudelfüllung 125 Milliliter Milch und den Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Den Mohn einrühren, kurz einkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Honig, den Rum, den Powidl, das Zwetschgenmus und den Zimt einrühren und etwas abkühlen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne anrösten und dazugeben. In der Zwischenzeit die Zwetschgen entkernen und vierteln. Den Strudelteig mit der restlichen Butter bestreichen und ein zweites Strudelteigblatt darüber legen. Die Mohnfüllung darauf streichen und die Zwetschgen darauf verteilen. Den Strudel von der längeren Seite her einrollen und an den Enden zusammendrücken. Das Ei mit der restlichen Milch verrühren, den Strudel damit bestreichen und für 20 Minuten im Ofen backen. Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Die Vanilleschote und das Vanillemark mit dem Zucker und der Sahne aufkochen und anschließend kurz ziehen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb verquirlen und mit dem Schneebesen in die Sahnemasse einarbeiten. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Sauce unter kräftigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht. Wenn die Konsistenz nicht dickflüssig genug ist, mit Maisstärke abbinden. Den Mohn-Zwetschgen-Strudel mit Vanillesauce auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Anna Stocsits am 10. Dezember 2014