

Wiener Milchrahm-Strudel mit Kanari-Milch

Für zwei Personen

2 Scheiben Toastbrot	1 Rolle Strudelteig	125 g Butter
5 Eier	1 Vanilleschote	100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	125 ml Sauerrahm	1000 ml Milch
250 ml Sahne	30 ml Dessertwein	Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Strudelteig mit etwas Butter bestreichen und beiseite legen. Für die Füllung die Toastscheiben in kleine Würfel schneiden und in der 250 Milliliter Milch einweichen. Die Butter mit einer Prise Salz und Vanillezucker dazu geben. Die Eier aufschlagen und trennen. Anschließend drei Eigelbe zu der Milchmischung geben und schaumig verrühren. Den Sauerrahm dazugeben und alles mit den Toastscheiben vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch dünn ausrollen, mit der Füllung bestreichen und einrollen. Eine Pfanne mit etwas Butter einfetten, den eingerollten Strudel hineinlegen und im Backofen für zehn Minuten backen. Für den Guss ein Eigelb mit 125 Milliliter Milch und etwas Zucker aufschlagen. Den Strudelteig aus dem Backofen nehmen und mit dem Guss begießen. Anschließend den Milchrahmstrudel für weitere zehn Minuten goldbraun backen. Währenddessen die Kanarimilch zubereiten. Dafür 250 Milliliter Milch, ein Ei und einen Esslöffel Zucker vermischen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark ebenfalls zur Kanarimilch geben und alles zusammen über heißem Wasserdampf schaumig schlagen. Den Milchrahmstrudel auf einem Teller anrichten und die Kanarimilch daneben gießen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Kurt Schmid am 07. April 2014