

Milch-Rahm-Strudel

Für 6 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550 25 ml Speiseöl 1 Ei

1 Prise Salz

Für die Füllung:

90 g Butter 180 g Puderzucker 4 Eigelb

1 Vanilleschote 350 g Magerquark 2 EL Rosinen

150 ml Sauerrahm 1 EL gemahlene Mandeln 1/8 l Milch

2 cl Rum

Für die Himbeersauce:

600 g Himbeeren (TK) 2 -3 EL Zucker

Für den Teig:

Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und ca. 100 ml Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen.

Für die Füllung:

50 g Butter, 100 g Puderzucker und 3 Eigelb schaumig rühren. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zugeben. Den Quark gut ausdrücken, durch ein Sieb streichen, mit Rosinen und 125 ml Sauerrahm zu der Eiermasse geben und gut verrühren. Den Teig mit Mehl bestäuben, auf ein Küchentuch geben, ausrollen und ausziehen. Zum Ausziehen die Hände unter den Teig geben und den Teig über den Handrücken gleiten lassen, so dass das Eigengewicht ihn auseinanderzieht. Restliche Butter erhitzen und den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Die Quarkmasse auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen, einwickeln und mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen. Eine Auflaufform buttern und den Strudel einlegen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die ausgekatzte Vanilleschale einige Male zerteilen, in einem Topf mit Milch ca. 5 Minuten auskochen und etwas abkühlen lassen. Restlichen Puderzucker, Sauerrahm, Eigelb und Rum unterrühren. Nach 20 Minuten Backzeit die aromatisierte Milch in die Strudelform gießen und weitere ca. 20 Minuten backen.

Für die Himbeersauce:

In der Zwischenzeit die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dann durch ein Sieb streichen und abschmecken. Den gebackenen Strudel lauwarm auskühlen lassen, aufschneiden und mit der Himbeersauce anrichten.

Vincent Klink am 21. März 2013