

Grieß-Strudel mit Vanille-Creme und Nuss-Nougat-Soße

Für vier Portionen

1 Packung Strudelteig	150 g Butter	150 g Zucker, feinkörnig
400 ml Sahne	220 g Grieß	9 Eier (Klasse M)
2 EL Puderzucker	1 TL Kakaopulver	1 Vanilleschote
250 ml Milch	2 EL Nuss-Nougatcreme	50 g Zartbitterschokolade
Salz		

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Den Strudelteig auf einem Küchentuch nach Packungsanweisung verarbeiten. Für die Füllung die Butter zerlassen und 50 Gramm Zucker einrühren. Fünf Eier trennen und die Eigelbe einzeln in die Butter-Zucker- Mischung einrühren. Anschließend den Grieß und 250 Milliliter Sahne unterheben. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Die übrige Butter in einem Topf schmelzen lassen. Anschließend die Grießmasse circa zwei Zentimeter dick auf den gezogenen Strudelteig streichen, die Teigenden einschlagen und mit Hilfe des Küchentuches zu einem Strudel rollen und mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. Den Strudel auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen und etwa 30 Minuten im Backofen goldgelb backen. Herausnehmen, erneut mit der zerlassenen Butter bestreichen und für drei Minuten mit einem Küchentuch abgedeckt stehen lassen. 125 Milliliter Sahne und die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, die Vanilleschote sowie 50 Gramm des Zuckers hinzufügen und etwa drei Minuten mitköcheln lassen. Die Vanilleschote anschließend wieder entfernen. Drei Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem ganzen Ei und dem übrigen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eiermasse langsam im siedenden Wasserbad unter die heiße Vanille-Milch-Mischung rühren, bis sich eine dickliche Crème ergibt. Die Milch und 25 Milliliter Sahne erhitzen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Nuss- Nougatcreme darin unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Strudel schräg aufschneiden. Einen Spiegel aus der Vanillecreme und der Nougatsoße auf Tellern zubereiten und portionsweise den Strudel darauf verteilen. Mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 07. April 2012