

Milli-Rahm-Strudel

Für 4 Personen

270 g Mehl	1 Spritzer Essig	20 ml Pflanzenöl
1 Prise Salz	90 g Butter	180 g Puderzucker
4 Eigelb	1 Vanilleschote	350 g Magerquark
2 EL Rosinen	150 ml Sauerrahm	1/8 l Milch
2 cl Rum		

Für den Teig 250 g Mehl, 1/8 l lauwarmes Wasser, Essig, 1 EL Öl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, die Teigkugel mit Öl bestreichen und unter einem Tuch mindestens 2 Stunden in der Nähe einer Heizung stehen lassen. 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. 4 EL Butter erhitzen und den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter bestreichen. 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. Die Masse auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen, einwickeln und mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen. Bei 200 Grad ca. 40 Min. backen Die ausgekrazte Vanilleschale einige Male zerteilen, in einem Topf mit Milch ca. 5 Minuten auskochen und etwas abkühlen lassen. Restlichen Puderzucker, Sauerrahm, Eigelb und Rum unterrühren und nach der Hälfte der Backzeit in die Strudelform gießen. Dazu passt gut eine Fruchtsoße (z.B. eine Himbeersoße).

Vincent Klink Mittwoch, 18. Juni 2008