

Rhabarber-Strudel mit Mandel-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudel:

250 g Mehl	20 ml Öl	ca. 1/8 l Wasser, lauwarm
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	2 EL Haselnüsse
100 g Zucker	200 g Rhabarber	1 Vanilleschote
1/4 l Milch	3 Eier	200 g Hefezopf
2 EL Semmelbrösel	15 g flüssige Butter	Puderzucker

Für die Mandelsoße:

50 g Mandelblättchen	2 Vanilleschoten	2 EL Zucker
400 ml Milch	3 Eigelb	2 EL Sahne

Mehl, Öl, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und den Teig mind. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Haselnüsse grob hacken und mit 1 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Das Mark aus der Vanilleschote auskratzen. Den Rhabarber in einen Topf geben und mit der ausgekratzten Vanille und etwas Zucker dünsten. Den austretenden Saft absieben und einkochen. Dann den Sirup unter den Rhabarber mischen. Milch mit Eiern verrühren, restlichem Zucker untermischen. Hefezopf in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Semmelbröseln, dem Rhabarber und dem Haselkrokant in eine Schüssel geben und mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Ist die Masse zu trocken, dann noch etwas Milch zumischen. Sie sollte ein fester Brei sein. Die Masse gut mischen, aber nicht so, dass sie völlig glatt wird. Den Strudelteig dünn ausziehen und mit der Masse bestreichen. Einrollen und gut mit flüssiger Butter bestreichen in den Ofen geben. Ca. 20 Minuten den Strudel goldbraun backen. Für die Soße Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Die gerösteten Mandelblättchen in die Soße geben. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in dicken Scheiben anrichten. Mit Puderzucker bestreuen. Die Soße dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Mai 2009