

# Milchrahmstrudel, spezial

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für ca. 8 Personen:

Strudelteig: alternative. . . einen kaufen

120 g Weizenmehl-glatt, W700  
80 ml Wasser, lauwarm  
1 EL Öl  
Salz

Fülle:

300 g Milchbrot  
300 ml Milch

100 g Butter  
50 g Staubzucker

5 St. Eidotter, M  
Mark einer ½ Vanille  
Zesten einer ½ Biozitrone  
1 EL Rum

200 ml Sauerrahm

5 St. Eiklar, M  
Salz

60 g Kristallzucker

60 g Rosinen  
40 g Semmelbrösel

Eiermilch:

250 ml Milch  
30 g Kristallzucker  
2 St. Ei, M  
Vanillezucker

Herstellung:

1. Mehl mit lauwarmem Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
2. In eine Klarsichtfolie einpacken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.
3. Milchbrot entrinden, in Stücke schneiden, und eine Schüssel mit Milch bedecken.



4. Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Eidotter einzeln einarbeiten, Vanillemark, Zitronenzesten und Rum einrühren.
5. Milchbrot leicht ausdrücken und mit dem Sauerrahm in die Buttermasse einrühren.
6. Eiklar mit einer Prise Salz aufschlagen und mit dem Kristallzucker zu steifen Schnee ausschlagen.
7. Eischnee, Rosinen und Semmelbrösel unter die Masse ziehen.
8. Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch hauchdünn zu einem Teigrechteck ausziehen.
9. Fülle auf  $\frac{3}{4}$  der Teigfläche verteilen, Teigränder wegschneiden, einschlagen, einrollen und zu einer Schnecke formen.
10. In eine befettete runden Backform geben.
11. In das vorgewärmte Backrohr schieben und ca. 10 Minuten bei 175°C vorbacken.
12. Die Eiermilch in Zeitabständen über den Strudel gießen.
13. Nach 35 Minuten Backzeit aus dem Ofen nehmen und mit Staubzucker bestreuen.
14. 10 Minuten überkühlen lassen, aus der Form nehmen, portionieren und mit Vanillesauce servieren.

„Spezial“ steht für Milchbrot statt Semmeln

. . . ich find es harmonischer – feiner. . .

wer es mit Semmeln machen will, braucht 1/2 l Milch

