

Milchrahmstrudel, spezial

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für ca. 8 Personen:

Strudelteig: alternative. . . einen kaufen

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

Fülle:

200 g Milchbrot
100 ml Milch

60 g Butter
30 g Staubzucker

3 St. Eidotter, M
Mark einer ½ Vanille
Abrieb einer ½ Biozitrone
1 EL Rum

200 ml Sauerrahm

3 ST Eiklar, M
Salz

40 g Kristallzucker

40 g Rosinen
30 g Semmelbrösel

Eiermilch:

200 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,

5. Zitronenzesten und Rum einrühren.
6. Milchbrot leicht ausdrücken und mit dem Sauerrahm in die Buttermasse einrühren.
7. Eiklar mit einer Prise Salz aufschlagen und mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee aufschlagen.
8. Eischnee, Rosinen und Semmelbrösel unter die Masse ziehen.
9. Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch hauchdünn zu einem Teigrechteck ausziehen.
10. Fülle auf $\frac{3}{4}$ der Teigfläche verteilen, Teigränder wegschneiden, einschlagen, einrollen und zu einer Schnecke formen.
11. Mit einem Tortenbodenblech in eine befettete runden Backform geben.
12. In das vorgewärmte Backrohr schieben und ca. 10 Minuten bei 175 °C vorbacken.
13. Die Eiermilch in Zeitabständen über den Strudel gießen.
14. Nach 30 Minuten Backzeit aus dem Ofen nehmen und mit Staubzucker bestreuen.
15. 10 Minuten überkühlen lassen, aus der Form nehmen, portionieren und mit Vanillesauce servieren.

„Spezial“ steht für
Milchbrot statt Semmeln

