

Milchrahmstrudel

Zutaten

Masse:

60 g	Butter
2	Eidotter
250 g	Topfen
150 g	Sauerrahm
2	Eiklar
60 g	Feinkristallzucker
30 g	Mehl

Weiteres:

Zitronenschale
Salz
Vanillezucker



Eiermilch-Überguss:

150 ml	Milch
2	Eier
20 g	Staubzucker

Weiteres:

Salz
Vanillezucker
Zitronenschale

Arbeitsbeschreibung

1. Als erstes Butter, Zitronenschale, Prise Salz und Vanillezucker schaumig schlagen, Eidotter dazugeben und mitschlagen und in den Topf einrühren
2. Eiklar mit Feinkristallzucker zu festem Schnee schlagen und mit dem Mehl abwechselnd unter die Topfenmasse heben.
3. Als nächstes den Strudelteig ausziehen, mit flüssiger Butter beträufeln, Masse auf der unteren Hälfte des Teiges aufstreichen, die dicken Ränder wegschneiden und mit dem Strudelteig einrollen und die Enden zudrücken. In eine passende gebutterte und mit Zucker ausgelegte Form (Kastenform) geben und mit flüssiger Butter bestreichen.
4. Anschließend 25 Minuten bei 175°C anbacken, mit Eiermilch übergießen und weitere 25 Minuten backen. Der Überguss muss vollständig gestockt sein.

Hinweis

Vanillesauce befindet sich auch in der Rezeptkartei.