

Milchrahm- und Topfen- (Quark) Strudel (ergibt je ein Milchrahm- und ein Topfen Strudel)

Zutaten

Für den Teig :

300g Mehl Type 405 (noch besser doppel - griffiges Weizenmehl), 1 EL Öl, 1 Ei, 1/8 l warmes Wasser, 1 Prise Salz, 1 EL Essig, etwas Butter zum Bestreichen.

Für die Füllung - gemeinsam

5 Eier, 150 g Butter, 120 g Zucker, Prise Salz, abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone, 1 Pack Vanillezucker.

Füllung A: Milchrahm-Strudel

3 Brötchen, 180 g saure Sahne, 50 g Rosinen, 1/8 l Milch.

Füllung B: Quark-Strudel

150 g Quark, 30 g saure Sahne, 50 g Rosinen, 1/8 l Milch.

Zubereitung

Strudelteig herstellen siehe Arbeitsanleitung. Den Teig an einem warmen Ort 1 Std. ruhen lassen!

Für die Füllung :

–Rosinen waschen, eventuell in Cognac einweichen. Die 5 Eier trennen. Eiweiß zu Eischnee schlagen - in den Kühlschrank stellen.

–Die Brötchen fein schneiden, in etwas Wasser einweichen, ausdrücken.

–Eigelb, Zucker, Butter, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren. - Masse halbieren.

–Für den Milchrahm- Strudel die eingeweichten Brötchen und die saure Sahne in der Hälfte der Masse untermengen. Eischnee unterheben - in den Kühlschrank stellen.

–Für den Quark- Strudel unter die andere Hälfte den Quark und die saure Sahne untermengen, den Eischnee vorsichtig unterheben.

–Die beiden Strudelteig Hälften ausrollen und ausziehen, mit flüssiger Butter bestreichen und die jeweilige Masse darauf verstreichen. Dabei an drei Seiten einen großzügigen Rand lassen. Die Rosinen darauf streuen. Mit Hilfe des Tuches den Strudel von der Seite, an der Sie keinen Rand gelassen haben, einrollen.

–Ein Backblech mit Backpapier belegen, oder mit Öl bestreichen. Die Strudel mit Hilfe des Tuches – am besten zu zweit – über das Backblech heben und fallen lassen.

–Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 40 bis 50 Min. backen. Nach 25 Min. für jeden Strudel 1/8 l Milch aufkochen und damit den Strudel übergießen.

Arbeitsanleitung! Bevor Sie beginnen : Folgende nicht ganz übliche Küchenutensilien sollten Sie haben :

Ein dünnes Leintuch, 1m x 1m ohne Nähte. – glatt gebügelt!

Eine Nudelrolle.

1. Das Mehl in eine Backschüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Salz und Ei in die Mehlvertiefung geben.
2. Das Öl mit einem Esslöffel abmessen und dazu geben.
3. Das warme Wasser und einen Schuss Essig während dem Rühren mit der Küchenmaschine oder dem Hand - Rührgerät zugeben. Den Teig gut durcharbeiten bis er glatt und glänzend ist. Mit Öl bestreichen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen!
4. Für die Füllung :
Rosinen waschen, eventuell in Cognac einweichen. Die 5 Eier trennen. Eiweiß zu Eischnee schlagen - in den Kühlschrank stellen.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Backen > Rezept : Milchrahmstrudel

Die Brötchen fein schneiden, in etwas Wasser einweichen, ausdrücken.

Eigelb, Zucker, Butter, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren.

Die eingeweichten Brötchen und die saure Sahne untermengen. Eischnee unterheben - in den Kühlschrank stellen.

5. Das Tuch auf einer glatten Fläche -Arbeitsplatte der Küche oder großes Nudelbrett auslegen und bemehlen. Die Teigmasse halbieren, eine Hälfte in Klarsichtfolie wickeln.
6. Die andere Hälfte auf dem bemehlten Tuch vorsichtig mit der bemehlten Nudelrolle zu einer rechteckigen Fläche ausrollen.
7. Den Teig mehrfach wenden und neu bemehlen. Dabei den Teig nicht mit "spitzen" Fingern anfassen, sondern über den Handrücken legen. Den Teig so lange ausrollen bis er so dünn ist, daß man "eine Zeitung dahinter lesen kann". Auf nebenstehender Abbildung ist der Teig dünn genug.
8. Butter vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig ist. Die flüssige Butter mit einem Küchenpinsel gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die Hälfte der Füllmasse (die zweite Teig - Hälfte wartet noch!) in dünner Schicht auf dem Teig verteilen. Dabei an drei Seiten einen großzügigen Rand lassen.
9. Mit Hilfe des Tuches den Strudel von der Seite, an der Sie keinen Rand gelassen haben, einrollen.
10. Eine feuerfeste Glasform mit Butter bestreichen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches - am besten zu zweit - über die Form heben und fallen lassen
11. Mit der zweiten Teig - Hälfte die Schritte 7 bis 11 wiederholen.
12. Die Strudel außen ebenfalls mit flüssiger Butter bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 40 bis 50 Min. backen. Nach 25 Min. 1/4 l Milch aufkochen und damit die Strudel übergießen.