

Milchrahmstrudel

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Füllung

80 g Butter, weich
40 g Zucker, (1)
1 Päckli Vanillezucker, Bourbon,
ersatzweise 1 Teelöffel
Vanillepaste
3 Eigelb
250 g Ricotta
150 g Crème fraîche, (35% Fett)
20 g Mehl
3 Eiweiss
40 g Zucker, (2)

Zum Fertigstellen

50 g Butter
1 Päckli Strudelteig, ausgewallt,
(4 Blätter)
2 Eier
2 dl Milch
1 Päckli Vanillezucker, Bourbon

Für den Kleinhaushalt

2–3 Personen: Zutaten halbieren.
Den Milchrahmstrudel in einer
möglichst schmalen Form backen,
damit der Guss schön kompakt rund
um den Strudel zu liegen kommt.

Info

Pro Portion
12 g Eiweiss
46 g Fett
21 g Kohlenhydrate
503 kKalorien
2106 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 6 Personen

1 Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Die erste Portion Zucker (1), den Vanillezucker oder die Vanillepaste sowie die Eigelb beifügen und alles mit einem Schwingbesen sehr gut verrühren. Dann den Ricotta und die Crème fraîche untermischen. Das Mehl mit einem feinen Sieb darüberstäuben und untermischen.

2 Die Eiweiss steif schlagen. Dann nach und nach langsam unter Weiterschlagen die zweite Portion Zucker (2) einrieseln lassen; es soll ein glänzender, fester Eischnee entstehen. Diesen mit dem Schwingbesen sorgfältig, aber rasch unter die Ricottacreme ziehen.

3 Eine Gratinform von etwa 40 cm Länge grosszügig ausbuttern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

4 Die Butter schmelzen.

5 Das erste Blatt Strudelteig auf einem Küchentuch auslegen. Mit flüssiger Butter bestreichen, dann ein zweites Blatt Strudelteig darauflegen und ebenfalls mit Butter bepinseln. Die Hälfte der Ricottafüllung auf die untere Hälfte des Strudelteiges geben, dabei seitlich und unten einen Rand von etwa 3 cm freilassen. Diese Ränder über die Füllung schlagen und den Strudel mithilfe des Tuches sorgfältig aufrollen. In die vorbereitete Form gleiten lassen. Dann auf die gleiche Weise einen zweiten Strudel zubereiten und in die Form neben den ersten Strudel legen. Die beiden Strudel mit der restlichen Butter bestreichen.

6 Die Strudel in der Mitte des vorgeheizten Ofens einschieben und die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Die Strudel 30 Minuten backen; dabei reissen sie in der Regel leicht auf.

7 Inzwischen in einer Schüssel die Eier verquirlen. Milch und Vanillezucker beifügen und gut mischen.

8 Nach 30 Minuten Backzeit den Ei-Milch-Guss über die Strudel verteilen und diese bei weiterhin 180 Grad nochmals 20–25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Am besten schmeckt der Milchrahmstrudel lauwarm. Man kann ihn jedoch sehr gut vorbereiten und im 150 Grad heissen Ofen nochmals 12–15 Minuten aufbacken.

Als Beilage schmeckt eine Fruchtsauce (z. B. aus Himbeeren oder Mango) oder Vanillerahm, den man mit Joghurt mischt.