

Millirahmstrudel

Zutaten Strudelteig:

250 g Mehl (glatt), 2 EL Öl, 1 TL Essig, ca. 1/8 l lauwarmes Wasser;

Zutaten Fülle:

100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, Zitronenschale, 4 Dotter, 6 Eiklar, ¼ l Sauerrahm, 60 g Brösel, Rosinen; ¼ l Milch für den Überguss, Butter zum Bestreichen;

Zutaten Vanillesoße:

¼ l Obers, 2 Dotter, Vanillezucker, 1 TL Mehl, 1 TL Rum, 1-2 EL Zucker;

Zubereitung:

Für den Strudelteig alle Zutaten zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Ein Laibchen daraus formen, mit Öl bestreichen und zugedeckt mindestens ½ Std. rasten lassen.

Auf einem bemehlten Strudeltuch dünn ausziehen.

Für die Fülle Butter, Zucker, VZ und Zitronenschale schaumig rühren. Die Dotter nach und nach dazugeben und zum Schluss den steif geschlagenen Schnee unterheben.

Die Fülle auf den ausgezogenen Strudelteig streichen, mit Rosinen und Brösel bestreuen, Strudel einrollen und in eine befettete Auflaufform legen.

Gut mit zerlassener Butter bestreichen, bei 180°C ca. 30-40 Minuten goldgelb backen und gegen Ende der Backzeit mit Milch übergießen und noch etwas überdünsten lassen.

Für die Vanillesoße alle Zutaten gut versprudeln und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Über den heißen Strudel gießen und sofort servieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!