



hr1-DOLCE VITA

Alfred Friedrich Milchrahmstrudel á la Sacher mit Rumeis

ZUTATEN

Teig (oder fertigen Strudelteig verwenden)

250 g Mehl (glatt)

Prise Salz

1 El Öl

2 El Butter (flüssig, zum Bestreichen)

125 ml Wasser (lauwarm)

2 Eidotter (zum Bestreichen)

Staubzucker (zum Bestreichen)

Öl (zum Rastenlassen)

Mehl (für die Arbeitsfläche)

Butter (zum Bestreichen)

Füllung

8 Scheiben Toastbrot (entrindet)

125 ml Milch

1 Vanilleschote (Mark, ausgekratzt)

60 g Butter

60 g Staubzucker

1 Pck. Vanillezucker

½ Zitrone (unbehandelt, Schale abgerieben)

3 Eidotter

250 g Topfen/Quark (20% Fettgehalt, passiert)

150 g Sauerrahm/saure Sahne

3 Eiklar

1 El Kristallzucker

40 g Rosinen (in Rum einlegen)

1 Hand Mandelblättchen (geröstet)

Überguss

500 ml Milch

2 El Kristallzucker

1 Ei

Rumeis

200 ml Milch

200 g Sahne

100 g Rum (Havanna Club 7 Jahre)

125 g brauner Zucker

100 g Eigelb



hr1-DOLCE VITA

ZUBEREITUNG

Teig

Für den Strudelteig Mehl auf einer Arbeitsplatte aufhäufen und mit den angegebenen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in einen mit Öl beträufelten Suppenteller setzen und abgedeckt, am besten über Nacht, im Kühlschrank rasten lassen. Dann den Strudelteig auf einem leicht bemehltem, großen Küchentuch zuerst mit einem Nudelwalker rechteckig ausrollen, dann hauchdünn ausziehen. Dazu mit dem bemehlten Handrücken der einen Hand unter den Teig greifen und mit der anderen Hand immer von der Teigmitte aus in Richtung Tischkante vorsichtig ziehen. Der Teig muss so dünn werden, dass man eine Zeitung darunter lesen könnte.

Füllung

Für die Fülle Milch mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen. Entrindetes Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit der heißen Vanille-Milch übergießen. Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eidotter cremig rühren. Topfen sowie Sauerrahm dazugeben. Eiklar steif schlagen und dabei nach und nach den Kristallzucker einrieseln lassen. Eingeweichtes Brot unter die Dottermasse rühren und zum Schluss den Schnee locker unterziehen. Den ausgezogenen Teig mit Butter bestreichen und Mandelblättchen darauf verteilen. Fülle auf Drittel des Teiges streichen und Rosinen gleichmäßig darüber streuen.

Von der bestrichenen Seite her zu einem Strudel einrollen. Mit der Teignaht nach unten in eine gefettete Form gleiten lassen und mit verschlagenem Dotter bestreichen.

Überguss

Für den Überguss alle Zutaten gründlich verquirlen und ein Drittel davon über den Strudel gießen.

Im auf 180° C vorgeheizten Backofen 40-50 Minuten backen. Währenddessen immer wieder mit der Milchlösung begießen und mit zerlassener Butter bestreichen. Mit Staubzucker bestreuen und portionieren.

Rumeis

Milch, Sahne, Zucker und Rum aufkochen, auf das Eigelb passieren und dann zur Rose abziehen.

Tipp vom Weinexperten Pit Punda

Weingut Zehnthof Luckert

2015 Berg | Riesling Auslese

Deutscher Qualitätswein mit Prädikat Franken, 750 ml, 12,0% Vol, 46,67 €/L, enthält Sulfite, intensive, gelbe Farbe, reife gelbe Früchte, intensive Pfirsichnoten, würzig, intensiv fruchtiger Geschmack, Kraft und Struktur, feine Auslese.