

Milchrahmstrudel mit Sauerkirschen

Für die Kastenform (30 x 11 cm):
etwas Fett

Strudelteig:

200 g Weizenmehl
1 Pr. Salz
100 ml lauwarmes Wasser
1 Eigelb (Größe M)
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Füllung:

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
3 Eiweiß (Größe M)
75 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 Eigelb (Größe M)
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (250 g)
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille

Guss:

100 ml Milch
1 Ei (Größe M)
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker



etwa 15 Stück



aufwändig



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Den Milchrahmstrudel am besten lauwarm mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße servieren.



Abb. 1

1. Strudelteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Kochtopf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und 30 Min. ruhen lassen.

2. Die Kastenform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

3. Füllung: Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. **Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Butter in einer Rührschüssel mit Zucker und Finesse mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eigelbe etwa 1 Min. unterrühren. Quark, Crème fraîche und Puddingpulver mit der Masse verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Den Teig auf einem bemehlten Strudel- oder großen Küchenhandtuch ausrollen (etwa 70 x 40 cm) und mit den Handrücken "ausziehen". Die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, dabei an den Rändern je etwa 5 cm frei lassen. Die Kirschen auf einem Drittel verteilen (etwa 30 x 15 cm), die Ränder einschlagen und den Strudel von der kurzen Seite her mit Hilfe des Tuches aufrollen (Abb. 1).

Strudel in die Kastenform legen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

5. Guss: Milch, Ei, Zucker und Vanillin-Zucker mit einem Schneebesen verrühren, über den Strudel gießen und fertig backen.

Backzeit: etwa 50 Min.

6. Den Strudel in der Form etwas abkühlen lassen, mit einem Messer lösen, auf ein Brett stürzen und in beliebig große Stücke schneiden.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 13 g, Kh: 25 g, kJ: 1.026, kcal: 246

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.