

Milchrahmstrudel

Dieser leckere Strudel begeistert durch eine saftige Füllung aus Quark und karamellisierten Äpfeln. Ein Sahne-Guss sorgt für den perfekten Genuss.

etwa 12 Stück



aufwändig

bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 30 x 25 cm):

Fett

Strudelteig:

200 g Dinkelmehl Typ 630

1 Pr. Salz

etwa 100 ml lauwarmes Wasser

3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Karamellierte Äpfel:

etwa 500 g Äpfel (3-4 Stück)

etwa 1 EL Butter

etwa 1 EL Rohrzucker

Füllung:

4 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

80 g weiche Butter

80 g Rohrzucker

1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich

Bourbon Vanillezucker

4 Eigelb (Größe M)

500 g Speisequark (Magerstufe)

250 g saure Sahne

etwa 1 TL Dr. Oetker NATÜRLich

Zitronenextrakt in Öl

Guss:

100 g Schlagsahne

100 ml Milch

2 Eier (Größe M)

1 EL Rohrzucker

gemahlener Zimt

Wie backe ich einen Milchrahmstrudel?:

1 Strudelteig zubereiten:

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 Karamellierte Äpfel:

Äpfel schälen und achteln. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Äpfel von allen Seiten kurz anbraten. Zucker hinzufügen und rühren, bis der Zucker gelöst ist und die Äpfel überzogen hat. Die karamellisierten Äpfel abkühlen lassen.

3 Die Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



4 Füllung zubereiten:

Eiweiß mit Salz in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Butter in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenextrakt mit dem Mixer (Rührstäbe) etwa 3 Min. schaumig rühren. Die Eigelbe etwa 1 Min. unterrühren. Quark und saure Sahne mit der Masse verrühren, so dass eine glatte Masse entsteht. Eischnee vorsichtig unterheben.

- 5 Den Teig vierteln. Jedes Teigviertel auf einem bemehlten Strudel- oder Küchenhandtuch ausrollen und mit den Handrücken "ausziehen" (etwa 35 x 25 cm). Etwa 1/4 der Füllung an der unteren Längsseite verteilen, dabei an den seitlichen Rändern je etwa 3 cm frei lassen. 1/4 der karamellisierten Äpfel darauf geben, die Ränder einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen (Abb. 1). Strudel in die Auflaufform legen. Mit den übrigen Teigvierteln ebenso verfahren und nebeneinander in die Form geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und anbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

6 Guss zubereiten:

Sahne, Milch, Eier, Zucker und Zimt mit einem Schneebesen verrühren, über den Strudel gießen und fertig backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

- 7 Den Milchrahmstrudel in der Form etwas abkühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Milchrahmstrudel am besten lauwarm mit Dr. Oetker Vanille-Soße servieren.
- Zusätzlich etwa 100 g Rosinen in die Quarkmasse geben.
- Statt Dinkelmehl kann auch Weizenmehl verwendet werden.

