Milchrahmstrudel mit Rosinen

Mit dem Rezept für einen Milchrahmstrudel mit Rosinen lässt sich eine klassische Süßspeise zubereiten, die allseits beliebt ist. Gerade zur Winterzeit ein Traum!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

130 g	Butter
1 EL	Vanillezucker
30 g	Staubzucker
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
5 Stk.	Eidotter
600 g	Topfen
50 g	Sauerrahm
50 g	Mehl
40 g	Rosinen
5 Stk.	Eiklar
90 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Strudelteig
100 g	Butter (zum Bestreichen)

Für die Eiermilch

3 Stk.	Eier
370 ml	Milch
40 g	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den Milchrahmstrudel mit Rosinen als erstes den Ofen auf 170°C vorheizen und eine Backform einfetten. Danach Butter, Vanillezucker und Staubzucker in eine Schüssel geben. Anschließend die Schale von einer Zitrone abreiben und in die Schüssel geben. Alles nun mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

2. Danach Mehl mit einem Kochlöffel einrühren. Jetzt Ei trennen, das Eiweiß und das Eigelb jeweils in zwei separate Schüsseln geben. Zu dem Eiweiß nun Zucker und Salz zufügen und mit einem Handrührgerät steif schlagen. Diese Mischung nun unter die Buttermischung heben.

3. Den Strudelteil danach dünn ausrollen. Anschließend Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Danach den Strudelteig mit der flüssigen Butter bestreichen. Nun Topfen, Rosinen und Sauerrahm in eine Schüssel geben und gründlich vermischen.

4. Die Mischung dann auf den Teig streichen. Den Teig nun einrollen und die Enden verschließen. Anschließend den Strudel in die Form legen und für etwa 45 Minuten in den Ofen stellen.

5. In der Zwischenzeit, Eigelb, Milch, Vanillezucker und den Staubzucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät vermischen. Den Strudel nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, mit der Milchmischung übergießen und für weitere zwanzig Minuten backen lassen.

6. Anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Den Strudel jetzt noch mit Staubzucker bestäuben und dann warm servieren.

Tipp

Der Milchrahmstrudel mit Rosinen lässt sich warm oder kalt servieren. Ganz besonders gut schmeckt er natürlich traditionellerweise mit warmer Vanillesauce. Auch eine schöne Himbeersauce passt sehr gut zu der Süßspeise. Wer kein Rosinenfan ist, lässt diese einfach weg, der Strudel schmeckt auch ohne wunderbar.