Marillenstrudel

Für die süßesten Momente im Leben: Rezept für einen wunderbaren Marillenstrudel mit köstlichen Zutaten wie Rum, Vanille und Zimt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

200 g	Marillen
2 Blätter	Strudelteig
50 g	Biskotten
30 g	Butter
10 g	Vanillepuddingpulver
125 ml	Milch
125 ml	Schlagobers
50 g	Kristallzucker
1 EL	Rum (für die Vanillesauce)
2 EL	Rum (für die Füllung)
0.5 Stk.	Vanilleschoten
1 Prise	Staubzucker
1 Prise	Kristallzucker
	Schokoladensauce (für die Garnierung)
1 Prise	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für den **Marillenstrudel** zu Beginn den Herd auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Die Marillen waschen, ensteinen und in Viertel schneiden. Die Biskotten grob zerkleinern und in eine große Schüssel geben. Rum, Zimt, einen Esslöffel Kristallzucker und die Marillen dazugeben. Alles vorsichtig mischen.

2. Ein großes Baumwolltuch anfeuchten und auf der Arbeitsfläche auslegen. Das erste Teigblatt auf das Tuch legen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und den Teig damit bepinseln. Das zweite Teigblatt darauf platzieren. Auf dem unteren Drittel des Teigs die Marillenfüllung verteilen, die Ränder freilassen und einschlagen.

3. Nun den Teig eng aufrollen, das Tuch zur Hilfe nehmen. Den Strudel mit der restlichen Butter bepinseln und auf mittlerer Schiene rund 15 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit die Vanillesauce zubereiten: Puddingpulver in eine Tasse geben und mit einigen Esslöffeln von der Milch glatt anrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben.

4. Schlagobers, Kristallzucker, Vanillemark und Rum ebenfalls in den Topf geben, gut verrühren und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver schnell mit dem Schneebesen einrühren. Abermals aufkochen und sofort wieder vom Feuer nehmen, abkühlen lassen.

5. Nach der Backzeit den Strudel aus dem Ofen holen, Staubzucker darüber streuen und in Stücke schneiden. Mit der Vanillesauce anrichten und lauwarm servieren.

Tipp

Der Marillenstrudel schmeckt auch mit Vanillesauce hervorragend, oder wie auf dem Bild zusätzlich mit Schokosauce. Falls Kinder mitessen, den Rum bitte weglassen.