Milchrahmstrudel

Der Milchrahmstrudel gehört zu den Klassikern der österreichischen Küche. Das Rezept dafür ist etwas aufwändiger, aber unglaublich köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

für den Teig

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
1 Stk.	Ei
125 ml	Wasser
	Butter
8 Stk.	Semmeln (altbacken)
250 ml	Milch
125 g	Butter
100 g	Zucker
4 Stk.	Eidotter
150 ml	Schlagobers
100 g	Topfen
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitronenschale (gerieben)
4 Stk.	Eiklar
1 EL	Zucker
	Butter (zerlassen zum beträufeln)
60 g	Rosinen

	Staubzucker
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

zum Übergießen

350 ml	Milch
2 Stk.	Eier
2 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

für die Vanillecreme

500 ml	Milch
2 Packungen	Vanillezucker
25 g	Vanillepuddingpulver
100 g	Zucker
2 Stk.	Eidotter
3 EL	Schlagobers
1 Schuss	Rum

Zubereitung

1. Für den **Milchrahmstrudel** zuerst den Strudelteig zubereiten: Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter zerlassen und mit dem Salz, Ei und Wasser hineingeben. Mit dem Mehl zu einem glatten Teig vermischen. Diesen Teig so lange kneten, bis er sich leicht von den Händen lösen lässt.

2. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, mit Mehl bestreuen und mit flüssiger Butter bestreichen. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Semmeln entrinden und in kleine Würfel schneiden. Diese in Milch einweichen. Die Butter mit Zucker und Eidotter schaumig schlagen. Mit Schlagobers, Topfen, Vanillezucker und Zitronenschale zu einer cremigen Masse verrühren.

4. Die eingeweichten Semmelwürfel ausdrücken und ebenfalls unter die Fülle mengen. Eiklar mit etwas Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Fülle heben. Backofen auf 180°C vorheizen.

5. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. Mit flüssiger Butter bestreichen. Die Fülle auf 2/3 des Teiges verteilen und mit Rosinen bestreuen. Den Strudel vorsichtig einrollen. Eine kastenförmige Backform einfetten und den Strudel hineinlegen. Noch einmal mit zerlassener Butter bestreichen.

6. Aus Milch, Eiern, Staubzucker und Vanillezucker eine Sauce zubereiten und etwa 1/4 davon über den Strudel gießen. Diesen dann im Ofen ca. 45 Minuten backen. Dabei immer wieder mit der Eiermilch übergießen.

7. Während der Strudel im Ofen ist die Vanillecreme zubereiten: Hierfür 1/3 der Milch mit Vanillezucker und Puddingpulver verrühren. Die übrige Milch in einem Topf mit dem Kristallzucker mischen und aufkochen lassen. Die Puddingmilch dazugeben und unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Eidotter, Schlagobers und Rum einrühren.

8. Strudel aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und noch lauwarm zusammen mit der Vanillecreme servieren.

Tipp

Wer keine Rosinen mag, kann den Milchrahmstrudel auch ohne Rosinen zubereiten und nach Belieben stattdessen kleine Apfelstückchen in die Fülle geben.