

## Milchrahmstrudel

ca. 18 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Zum Vorbereiten:

altbackene, entrindete Semmeln  
250 ml lauwarme Milch

#### Füllung:

180 g weiche Butter  
70 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
8 Dotter (Größe M)  
400 g Sauerrahm  
vorbereitete Milchsemeln  
50 g Semmelbrösel  
8 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker

#### Strudelteig:

4 Strudelteigblätter

#### Zum Bestreichen:

flüssige Butter

#### Guss:

500 ml Milch  
3 Eier (Größe M)  
40 g Zucker

### 1 Zum Vorbereiten:

Die entrindeten Semmeln würfelig schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Milch übergießen und ab und zu durchmischen.

### 2 Füllung:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Sauerrahm, vorbereitete Semmeln und Semmelbrösel mit dem Kochlöffel einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unterheben.

### 3 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein feuchtes Küchentuch legen, auf einer inneren Längsseite ca. 3 cm breit mit flüssiger Butter bestreichen und das zweite Strudelteigblatt überlappend darauf legen.

Die Hälfte der Füllung auf 2/3 des Teiges verteilen; dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig von der Füllung weg mit Butter bestreichen. Die Seitenränder nach innen einschlagen.

Mit Hilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Mit dem Schluss nach unten in eine befettete Auflaufform (20 x 30 cm) geben.

### 4 Den Vorgang für den zweiten Strudel wiederholen und in die Auflaufform geben.



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

### 5 GUSS:

Milch mit Eiern und Zucker versprudeln, über die Strudel gießen und die Milchrahmstrudel **bei gleicher Herdeinstellung ca. 25 Min. fertig backen.**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ungekühlt und mit Küchentuch abgedeckt ca. 3 Tage haltbar.
- Man kann auch noch 150 g geschälte, geriebene Mandeln unter die Füllung rühren.

