



Benötigte Zutaten

Teig	
125 g	Mehl
1 TL	Öl
75 ml	Wasser
Prise	Salz
Fülle	
35 g	Staubzucker
100 g	Premium Teebutter
3 Stück	Eigelb
3 Stück	Eiweiß
50 g	Zucker
500 g	Premium Topfen 20% (im Tuch ausdrücken)
100 g	Premium Sauerrahm
50 g	Rosinen
1 EL	Zitronensaft

Didi Maiers Milchrahmstrudel mit köstlichem Vanillesabayon

Anleitung

Milchrahmstrudel

1. Teig-Zutaten zu einem Teig kneten und rasten lassen.
2. Inzwischen für die Fülle Butter, Staubzucker und Eigelbe schaumig rühren.
3. Topfen, Sauerrahm und Rosinen dazugeben. Eiweiß und Kristallzucker aufschlagen und unter die Topfenmasse heben
4. Für die Royal alle Zutaten verrühren.
5. Den Strudelteig ausziehen, dünn mit zerlassener Butter bestreichen, Fülle darauf verteilen und einrollen. In eine bebutterte Form legen, mit Royal übergießen und bei 175 °C 45 Minuten backen.

Vanillesabayon

6. Eigelbe und Zucker schaumig und in das erwärmte Schlagobers rühren, bei schwacher Hitze solange weiterrühren, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht.
7. Mit Rum und Bourbon Vanille verfeinern und abschmecken.

TIPP: Mit etwas Schlagobers und nach Geschmack mit Vanille- oder Marilleneis servieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche



Royal
350 ml **Premium Schlagobers**

3 Stück Eier

40 g Zucker

etwas Vanillezucker

Vanillesabayon

250 ml **Premium Schlagobers**

6 Stück Eigelb

50 g Zucker

etwas Rum

1 Msp. Bourbon-Vanillezucker