



## Benötigte Zutaten

2 Stück Strudelteig

Für die Fülle

8 Stück alte Semmeln

1/4 l **Premium Alpenmilch**

130 g **Premium Teebutter**

100 g Zucker

4 Stück Dotter

150 ml **Premium Schlagobers**

100 g **Premium Topfen**

1 Pkg. Vanillezucker

Zitronenschalen  
(gerieben)

4 Stück Eiklar

1 EL Kristallzucker

Für den Guss

350 ml **Premium Alpenmilch**

2 Eier

2 EL Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

## Milchrahmstrudel zum Weltmilchtag

Am 1. Juni ist Weltmilchtag. Passend dazu serviert Fernsehköchin Iris Köck einen „Millirahmstrudel“. Die Zubereitung ist nicht schwer – das Ergebnis umso besser.

### Anleitung

1. Dafür die Semmeln entrinden, würfelig schneiden und in Milch weichen.
2. Die Eier teilen und aus dem Eiweiß Schnee schlagen.
3. Eine rechteckige Backform mit Butter ausstreichen und das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Butter schaumig schlagen, Zucker, Eidotter, Schlagobers und Topfen sowie Vanillezucker und Zitronenschale zugeben und cremig rühren.
5. Eingeweichte Semmeln ausdrücken und ebenfalls darunter mengen.
6. Zum Schluss den Eischnee unter die Masse ziehen.
7. Die Masse zu etwa 2/3 auf dem Strudelteig verteilen und vorsichtig einrollen.
8. Den Strudel in die Auflaufform legen und kräftig mit Butter bestreichen.
9. Ungefähr ein Viertel der Guss-Menge (Milch, Eier, Staub- und Vanillezucker gut miteinander verrühren) über den Strudel gießen und diesen ca. 45 Minuten goldbraun backen.
10. Zwischendurch immer wieder mit Eiermilch aufgießen, bis diese gänzlich verbraucht ist.
11. In der Zwischenzeit den Vanillepudding laut Anleitung zubereiten.
12. Den fertigen Milchrahmstrudel aus dem Backrohr nehmen, kurz überkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und mit der noch lauwarmen Vanillecreme servieren.

**SalzburgMilch**



Für den Pudding

600 ml **Premium Alpenmilch**

250 ml **Premium Schlagobers**

5 EL Zucker

1 Pkg. Vanillepuddingpulver



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**