

Benötigte Zutaten

2 Pkg.	Strudelteig
5	Eier
400 ml	Premium Schlagobers
	Vanilleschote
90 g	Staubzucker
etwas	Premium Teebutter für die Form
2 Pkg.	Vanillezucker
Schuss	Rum
800 ml	Premium Alpenmilch
4 EL	Preiselbeermarmelade (zum Servieren)

Milchrahmstrudel

Ein süßer Klassiker

Anleitung

Für die Füllung:

1. Die Eier trennen.

2. Das Eiklar aufschlagen. Nach und nach den Staubzucker einrühren.

3. Das Schlagobers in einer weiteren Schüssel gut aufschlagen.

4. Die Eigelbe, das Vanillemark und den Vanillezucker unter das Schlagobers heben. Anschließend den Eischnee hinzufügen.

Für den Strudel

5. Eine mittelgroße Backform ausbuttern.

6. Die Strudelteigblätter in vier Teile teilen. Mit der Creme bestreichen und schnell einrollen.

7. Sofort in Strängen oder eingerollt in die Backform legen.

8. Für den Guss: die Milch mit dem Rum verrühren und die Strudelstränge damit gleichmäßig übergießen.

9. Den Milchrahmstrudel im vorgeheizten Backofen für 45 Minuten gleichmäßig goldbraun backen.

10. Etwas auskühlen lassen und mit Vanillesauce und einem Klecks Preiselbeermarmelade servieren.

Tipp: Dazu passt eine hausgemachte Vanillesauce.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at