

## 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 weiterrhren, 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 |