

Milchrahmstrudel mit Topfen und Vanille - Erdbeersalat

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " });
```

Einfach köstlich, scheuen sie nicht den kleinen Aufwand denn dieses Dessert wird ihre Gäste begeistern.

Zutaten

- Für den Strudelteig:
- (Geht der Einfachheit halber auch mit Fertig - Strudelteig oder Filotteig aus dem Supermarkt)
- 20 g lauwarme Butter
- 250 g gesiebttes Mehl
- 2 Eigelbe
- 1 El Zucker
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 100 g flüssige Butter zum Bestreichen
- Für die Füllung:
- 600 g Bio - Quark
- 50 g saurer Rahm / Schmand
- 90 g Butter
- 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb ½ Zitrone
- 50 g gesiebttes Mehl
- 90 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- Für die Eiermilch:
- 3 ganze Eier
- 3/8 l Milch
- 40 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Für die Vanilleerdbeeren:
- 1 - 2 Schälchen frische Erdbeeren, geputzt, gewaschen, halbiert
- Mark 1 Vanillestange
- Zucker nach Geschmack und Reifegrad

Zubereitungsart

Schritt1

Der Strudelteig:

Schritt2

Die flüssige Butter, die Eigelbe mit 1 Prise Salz und dem Zucker zum Mehl geben und mit den Kneithaken verrühren. Nach und das lauwarme Wasser dazu geben, weiter rühren und zu einer Kugel formen.

Schritt3

Heraus nehmen und etwa 5 min mit der Hand weiter kneten, bis der Teig gut geschmeidig geworden ist.

Schritt4

Zu einer Kugel formen, zunächst an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

In der Zwischenzeit die handwarme Butter, die Eigelbe, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft – und Abrieb schaumig rühren und Quark und Sauerrahm unter heben. Die Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und in 2 Schritten unter die Masse heben.

Schritt7

Der Strudel:

Schritt8

Ein großes Küchentuch leicht mit Mehl bestäuben und den Teig so dünn und breit als möglich ausrollen, besser zu Zweit ausziehen, mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt9

(Bei Fertig – Blätterteig 2 Lagen übereinander legen, sonst wird der Strudelteig einfach zu dünn)

Schritt10

Die Quarkmasse auf 2/3 des Teiges gleichmäßig aufstreichen und mit Hilfe des Küchentuches einrollen.

Schritt11

Die Enden fixieren und auf ein aus gebuttertes Blech oder einen Bräter geben, wieder mit flüssiger Butter einstreichen.

Schritt12

Für ca. 45 min. in den auf 170° C vorgeheizten Backofen in die mittlere Schiene schieben.

Schritt13

Die Zutaten der Eiermilch kurz mit dem Stabmixer aufmixen und über den Strudeln verteilen; weitere 20 min. weiter backen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Den Strudel aus dem Ofen nehmen, noch einmal mit Butter bestreichen und auf dem Blech in Portionen schneiden, dann mit Puderzucker einstäuben.

Schritt16

Auf den mit Vanillemark, Zucker, etwas Zitronensaft und Abrieb marinierten Erdbeeren anrichten; gern ergänze ich noch mit 1 Kugel Haselnuss Eis.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** erdbeeren, milch, strudel, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/milchrahmstrudel-mit-topfen-und-vanille-erdbeersalat/>