

# 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/>