



Millirahmstrudel



Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl
1 Ei
3 EL Öl
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
100 ml kaltes Wasser

Für die Füllung:

3 Eier
50 g weiche Butter
100 g Zucker
500 g Quark
Sultaninen nach Belieben

Für den Guss:

2 Eigelb
80 g Honig
300 ml Milch



Zubereitungszeit
20 Min +
50 Min Backzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Zutaten für den Teig mit dem Knethaken oder per Hand zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. Ruhen lassen.
2. Für die Füllung Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter mit Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Quark einrühren, zuletzt den Eischnee unterheben. Backofen auf 210 °C vorheizen.
3. Eine Auflaufform ausbuttern, den Teig in 2 Hälften teilen, auf bemehlter Arbeitsplatte dünn ausrollen, zum Schluss ausziehen.
4. Den Teig mit etwas zerlassener Butter bepinseln, die Hälfte der Füllung auf dem Teig verteilen, dabei die Ränder frei lassen, nach Belieben mit Sultaninen bestreuen, aufrollen und in die Auflaufform gleiten lassen.
5. Etwa 20 Minuten backen.
6. Zutaten für den Guss schaumig schlagen und über den Strudel gießen. Die Temperatur auf 175 °C reduzieren und nochmals 30 Minuten backen bis der Strudel goldbraun ist und die Flüssigkeit weitgehend aufgesogen ist.