



Milchrahmstrudel

Man nehme für 2 Strudel:

300 g Mehl	
6 Eier	
3 EL Öl	
80 g Butter	50 g für die Füllung, 30 g schmelzen für die Form und zum Bepinseln
100 g Zucker	
500 g Quark	
50 g Sultaninen	
80 g Honig	
200 ml Milch	
100 ml Sahne	
Salz	
außerdem:	Backofen auf 220° OUH vorheizen

- Aus Mehl, 1 Ei, dem Öl und 100 ml kaltem Wasser, einer Prise Zucker und einer Prise Salz einen glatten Teig kneten. Den Teig auf einen Teller legen, eine mit heißem Wasser ausgespülte Schüssel darüberstülpen und den Teig so 45 Minuten ruhen lassen.
- 3 Eier trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. 50 g Butter, den Zucker und die 3 Eigelbe schaumig schlagen. Den Quark und die Sultaninen einrühren, dann den Eischnee unterheben.
- Eine passende Auflaufform mit flüssiger Butter auspinseln. Den Teig in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen und so dünn ausziehen, dass das Muster des Tuches durch den Teig erkennbar ist. Mit flüssiger Butter bepseln und die Hälfte der Quarkmasse darauf verteilen. Die Ränder freilassen. Die seitlichen Ränder einschlagen und den Teig mit Hilfe des Tuches über die Längsseite aufrollen. Die Naht mit Butter bepseln und die Rolle in die Auflaufform legen. Mit der zweiten Portion genauso verfahren. Die Strudel 20-30 Minuten backen.
- Die restlichen 2 Eier trennen, das Eiweiß anderweitig verwenden. Die Eigelbe mit dem Honig schaumig schlagen und dann mit der Milch und der Sahne verrühren. Die Masse über die Strudel gießen, die Hitze auf 180° reduzieren und weitere 20-30 Minuten backen. Die Strudel sollten dann goldbraun und die Flüssigkeit aufgesogen sein.