

## Rezept

# Millirahmstrudel

Ein Rezept von Millirahmstrudel, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>1 Prise</b> Salz
<b>3 EL</b> Öl	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>1</b> große Bio-Zitrone	<b>75 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>300 g</b> Magerquark oder Topfen	<b>200 g</b> saure Sahne
<b>150 ml</b> Milch	<b>50 g</b> Sahne
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>60 g</b> Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel füllen, salzen. Öl und Eigelb dazugeben, dann nach und nach um die 90 ml lauwarmes Wasser dazugießen und alles erst einmal grob mischen. Dann auf die bemehlte Arbeitsplatte häufen und kräftig durchkneten. Es kann sein, dass der Teig am Anfang noch trocken wirkt, aber trotzdem nicht gleich mehr Wasser dazugeben, damit er am Ende nicht zu weich wird. Geduld haben und ungefähr 5 Minuten lang kräftig durchkneten. Zum Schluss soll der Teig elastisch sein und leicht glänzen.
2. Jetzt braucht der Teig 30 Minuten Pause, und er mag es dabei schön warm. Also in einem mittelgroßen Topf Wasser zum Kochen bringen. Wasser ausgießen. Teig zur Kugel formen, in Butterbrotpapier wickeln und in den Topf legen. Deckel drauf und den Teig in Ruhe lassen.
3. Für die Füllung Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren, bis keine Eigelbspuren mehr zu sehen sind. Den Quark abtropfen lassen (Topfen ist trocken genug). Quark oder Topfen mit saurer Sahne unterrühren.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad). Übrige Butter zerlassen und eine eckige, große, feuerfeste Form mit etwas Butter austreichen.
5. Ein Küchentuch auf der Arbeitsplatte ausbreiten, gut mit Mehl bestäuben. Teig halbieren und noch mal durchkneten. Eine Teighälfte auf dem Tuch mit dem Nudelholz nach allen Seiten ausrollen. Dann mit den Händen unter den Teig greifen und den Teig über den Handrücken langsam von innen nach außen dünner auseinanderziehen. Wenn er so durchsichtig ist, dass man das Muster des Tuchs erkennen kann, mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Die Hälfte der Füllung darauf verstreichen, dabei kleine Ränder freilassen. Dann die Teigblätter über die Füllung klappen. Den Strudel mit dem Tuch anheben und langsam aufrollen. Bis zum Ende des Tuchs rollen, mit dem Tuch an den Rand der Form heben und langsam hineinfallen lassen.

6. Den zweiten Strudel genauso ausrollen, ausziehen, füllen, aufrollen und dann in die Form geben. Beide Strudel mit restlicher flüssiger Butter bestreichen und im Ofen (Mitte) 30 Minuten backen.
- 
7. Dann für den Guss Milch, Sahne, Vanillezucker und Ei verrühren. Über die Strudel gießen und noch mal ungefähr 25 Minuten backen, bis sie schön braun sind. Warm, lauwarm oder kalt essen.