

MILCHRAHMSTRUDEL MIT STUDENTENFUTTER

Für 8-10 Portionen

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

Zutaten

3 Blätter Strudelteig

2 EL zerlassene Butter

Zutaten für die Rahmfüllung:

350 g Quark (40 %)

120 ml Sahne

50 g weiche Butter

60 g Puderzucker

130 g Seeberger Studentenfutter

1 Zitrone

1 Prise Salz

3 Eier (getrennt)

40 g Speisestärke

Zutaten für den Milchguss

150 ml Milch

1 EL Seeberger feiner Rohrzucker

1 Ei



Zubereitung

Ein Strudelblatt ausbreiten und dünn mit 1 EL zerlassener Butter bestreichen. Ein zweites Strudelblatt darauflegen, ebenfalls mit Butter bestreichen und mit dem dritten Strudelblatt bedecken.

Für die Füllung Quark, Sahne, Butter, Puderzucker, grob zerkleinertes Studentenfutter, Abrieb der Zitronenschale und Salz in eine Schüssel geben und vermengen. Nacheinander die Eigelbe zugeben und unterrühren.

Nun die Speisestärke auf die Quarkmasse sieben und gleichmäßig unterrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen.

Die Quarkmasse auf den Strudelteig geben und gleichmäßig verstreichen, dabei außen rundherum einen 2 cm Rand freilassen. Rand einklappen, Strudel einrollen und mit der Naht nach unten in eine leicht gefettete Auflaufform setzen.

Im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Dann Milch, Rohrzucker und Eier für den Guss verquirlen, über den Strudel gießen und weitere 15-20 Minuten fertig backen.

Genusstipp:

Mit Puderzucker und frischen Beeren garniert servieren.