

Rhabarberstrudel mit Vanillesoße

Eine saisonale Variante zum Apfelstrudel

- 1 Alle Zutaten zu einem elastisch-zähen Teig kneten. Je nach Mehl kann es etwas mehr oder weniger Flüssigkeit vertragen. Sollte der Teig zu weich werden, einfach nochmal Mehl zugeben.
- 2 Zucker mit Sahnesteif und Toastbrotwürfel mischen. Rhabarber und Beeren ebenfalls in einer größeren Schüssel mischen. Kurz vor dem Verwenden beides für die Füllung vermischen.
- 3 Den Strudelteig teilen, in Mehl wenden und die erste Hälfte auf einem bemehlten Tuch in die Größe von 30 x 60 cm ausziehen (etwa die Größe eines Geschirrtuchs). Auf einem Drittel der Teigfläche zuerst die süßen Brösel verteilen und die Hälfte der Füllung auftragen. Die restliche Teigfläche mit Butter bestreichen. Auf der gefüllten Seite beginnend, den Teig einschlagen und den Strudel zur anderen Seite hin einrollen. Den Strudel mit dem Geschirrtuch in die gebutterte Auflaufform geben. Mit der anderen Teighälfte genauso verfahren. Die Teigoberfläche der beiden Strudel mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten backen. Dabei bitte einen Kochlöffel in die Ofentür einklemmen, dass kein Dampf entsteht, er würde den Strudel zusammendrücken.
- 4 Stärke mit etwas kalter Milch anrühren, das Eigelb zugeben und ebenfalls verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, die kalte Stärke-Eigelb-Mischung flott einrühren und wieder auf die Herdplatte stellen. Unter Rühren gut durchkochen lassen. Mit dem Stabmixer die kalte Butter untermixen. Den Strudel etwas abkühlen lassen und warm mit Vanillesoße servieren.



Rezept für 4 Personen

Strudelteig

- 350 g Mehl (kleberstarkes 550er Weizenmehl)
- 30 g neutrales Öl
- 1 gestrichenen TL Salz
- 180-200 ml kaltes Wasser
- 1 Ei

Süße Brösel

- 200 g Semmelbrösel oder Biskuitbrösel mit 40 g Butter rösten

Füllung

- 1,2 kg geschälter, in 1,5 cm breite Stücke geschnittener Rhabarber
- 240 g Zucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 240 g Erdbeeren, je nach Größe halbiert oder geviertelt (alternativ: Himbeeren)
- 160 g Toastbrotwürfel ohne Rand, in 1 cm kleine Würfel geschnitten, etwas ange-trocknet

Und

- flüssige Butter zum Bestreichen

Vanillesoße

- 20 g Speisestärke
- 0,7 l Milch
- 4 Eigelb
- 110 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 250 g kalte, in Würfel geschnittene Butter

Anmerkung aus dem Wasserturmcafe

Sehr feines Rezept – allerdings sollte der Strudelteig unter einer Schüssel (abgedeckt und mit Öl bestrichen) ca. 30 Minuten rasten. Das macht den Teig sehr elastisch und erleichtert das Ausrollen bzw. Ausziehen. Ich gebe zum Backen noch einen Becher Sahne dazu. Bei der Vanillesoße verwende ich Vollmilch, lasse aber die kalte Butter weg!