

Milchrahmstrudel mit Brombeerragout

ZUTATEN

- 1** Packung Strudelteig
Butter zum Bestreichen

Für die Masse:

- 6** Semmeln
0,25 l Milch
150 g Butter
Schale von 1 Zitrone
8 g Vanillezucker
5 Eidotter
0,25 l Sauerrahm
5 Eiweiß
150 g Kristallzucker
40 g Mehl
1 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

Für die Eiermilch:

- 375 ml** Milch
3 Eier
40 g Kristallzucker
8 g Vanillezucker

Für die Brombeerragout:

- 250 g** Zucker (je nach Süße der
Beeren)
1 kg Brombeeren
1 TL Kikkoman natürlich
gebraute süße Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Semmeln entrinden, in kleine Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Butter mit Zitronenabrieb und Vanillezucker schaumig schlagen und die Dotter langsam einführen. Sauerrahm zu den Semmeln mischen. Eiweiß und Zucker schmierig steif aufschlagen und Kikkoman natürlich gebaute Sojasauce einlaufen lassen. Semmelmischung vorsichtig unter die Buttermasse rühren, dann vorsichtig das Eiweiß unterheben und das Mehl einrühren.

Schritt 2

Tischtuch ausbreiten, Strudelteig auspacken und mit flüssiger Butter die Teigländer bestreichen und so zusammenkleben, dass man eine größere Fläche bekommt. Eine Auflaufform oder Pfanne für den Strudel mit Butter ausfetten.

Schritt 3

Fertige Masse auf 2/3 des Teiges gleichmäßig verstreichen, mit Hilfe des Tuches einrollen und in die Auflaufform heben. Mit Butter bestreichen und im Rohr bei 170°C ca. 45 Minuten backen.

Schritt 4

Die Zutaten der Eiermilch gut mit einem Stabmixer vermengen. Die fertige Eiermilch nach 15 Minuten Backzeit vom Strudel darüber gießen und fertig backen.

Schritt 5

Für das Brombeerragout den Zucker in einem Topf zu hellem Karamell schmelzen und 3/4 der Beeren hinzugefügt. Mit Kikkoman natürlich gebräuter süßer Sojasauce aromatisieren und das Ganze solange köcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat und das Beerenragout etwas dicklicher wird. Immer wieder Umrühren, damit nichts am Topfboden anbrennt. Wenn die Konsistenz und die Süße passt (man kann mit Zucker nachsüßen) werden die restlichen Brombeeren eingerührt und der Topf beiseite gestellt.

Schritt 6

Strudel aus dem Rohr nehmen und für 15 Minuten rasten lassen. Portionieren, anzuckern und mit Brombeerragout servieren.