

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Mehl
1 EL	Öl
125 ml	lauwarmes Wasser
	Salz
0,5 EL	Essig
250 g	Rundkornreis
500 ml	Milch
80 g	Butter
	Salz
	Vanillezucker
	Orangenschale
100 g	Zucker
3 Stk.	Eier
7 EL	Semmelbrösel
	Beeren
	Rum (38 %)

Mein persönlicher Tipp

Eine tolle Alternative zum Reis wäre Einkornreis. Der milde, fein-nussige Einkornreis schmeckt toll in Risotto oder in Süßspeisen.:

Romana Mairinger

Seminarbäuerin im Bezirk Vöcklabruck

Quellen:

- Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag. Christine Schober & Romana Schneider: Kursunterlage Versuchungen aus der Strudelküche

Milchreisstrudel mit Beersauce

Zubereitung

Strudelteig:

- Zutaten (für 4 Portionen): 250 g Mehl, 1 EL Öl, 1/8 l lauwarmes Wasser, Salz, 1/2 EL Essig
- Zutaten mit dem Mixer verkneten, dann mit der Hand gut kneten.
- Der Teig soll so lange geknetet werden, bis er eine seidig glatte Oberfläche hat.
- Teig mit Öl bestreichen und zugedeckt rasten lassen; zusätzliche Wärme (im Rohr bei 50 °C; Schüssel mit heißem Wasser ausspülen) erfordert weniger Rastzeit.
- Je mehr „Entspannungszeit“ für den Teig gegeben ist, desto besser lässt er sich ausziehen, mind. 40 Minuten.
- Vor dem Ausziehen nicht mehr durchkneten! (Teig ist entspannt).

Fülle:

- Zutaten (für 4 Portionen): 250 g Reis (Rundkornreis oder auch Dinkelreis), 1/2 l Milch, 80 g Butter, Salz, Vanillezucker, Orangenschale, 100 g Zucker, 3 Eier, 7 EL Brösel, Butter zum Bestreichen
- Reis mit heißem Wasser abschwemmen und mit Milch, Vanillezucker, Salz und geriebener Orangenschale weich dünsten, danach auskühlen lassen.
- Eier trennen und je mit der Hälfte des Zuckers die Dotter und das Eiweiß getrennt aufschlagen.
- Locker unter die lauwarme Reismasse rühren.

Milchreisstrudel mit Beersauce:

- Strudelteig ausziehen, mit Butter bestreichen und auf 2/3 des Strudelteiges die Reisfülle aufstreichen.
- Strudel einrollen und auch außen mit zerlassener Butter bestreichen.
- Strudel bei 180 °C ca. 30 – 45 Minuten backen.
- Beersauce: Beeren mixen und mit Zucker und Rum abschmecken.
- Strudel mit der Beersauce und mit frischen Beeren anrichten.