



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, feinnussige Einkornreis schmeckt toll in Risotto oder in Süßspeisen.



Romana Mairinger

Seminarbäuerin im Bezirk Vöcklabruck

Quellen:

Milchreisstrudel mit Beersauce



Foto: Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Strudelteig:

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

Fülle:

- o 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
- o Reis mit heißem Wasser abschwemmen und mit Milch, Vanillezucker, Salz und geriebener Orangenschale weich dünsten, danach auskühlen lassen.
- o Eier trennen und je mit der Hälfte des Zuckers die Dotter und das Eiweiß getrennt aufschlagen.
- o Locker unter die lauwarme Reismasse rühren.

Milchreisstrudel mit Beersauce:

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



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

