

Newsletter „Rezepte – Kochen mit Dampf“ Nr. 8/5



Gedämpfter Grießstrudel mit Butterbrösel und Zwetschkenröster

(A,C,G)

Zutaten:

1 Packung Strudelteig, 75 g Butter, 3 Eier, 1/8 l Sauerrahm,
50 g Zucker, 100g feiner Grieß, Vanillezucker eine Prise Salz, Rosinen nach Belieben.

Zubereitung:

Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen, nach und nach 3 Eidotter einmengen, 1/8 l Sauerrahm, 100 g Grieß und Vanillezucker unterheben. Die Grießmasse mindestens 20 min. quellen lassen.


Schnee aus 3 Eiklar und dem Zucker schlagen.

Den Eischnee unter die Masse heben und je nach Geschmack Rosinen beifügen.

Die Masse auf 2 übereinander gelegte Strudelblätter, mit dazwischen etwas zerlassener Butter, auftragen, und fest einrollen.

- Funktioniert gut, wenn man die Strudelblätter auf ein feuchtes Geschirrtuch legt. Strudelränder einschlagen nicht vergessen, damit die Fülle nicht ausrinnen kann.

Den Strudel in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Garschale legen.

Im Multidampfgarer mit der Beheizungsart  „Vitaldampf“ 96°C für 30 min. dämpfen (40 min. einschalten, mit Hilfe des Kurzzeitweckers, nach 30 min. bevor das Gerät abdampft den Strudel herausnehmen, er bleibt saftiger.)

Butterbrösel dadrüberstreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

Die Knödel in den Bröseln wälzen und mit Staubzucker bestreuen.

- Die Rezepte sind, falls keine andere Angabe vorhanden ist, für vier Personen berechnet.

