

BIO DINKEL STRUDELTEIG

TOPFEN-VANILLESTRUDEL MIT ZWERGORANGENKOMPOTT

Zutaten für 4 Personen

Für die Vanillestrudel

- 1 Pkg. Moin Dinkelstrudelteig
- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer Zitrone
- 2 Pckg. Vanille-Puddingpulver
- 800 g Quark
- 50 g Rosinen (in Rum oder Wasser eingelegt)
- 50 g Butter
- 50 g flüssige Butter
- 4 EL Brauner Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Für das Kompott

- Kompott von Zwergorangen
- 100 g Kumquats (Zwergorangen)
- 1 TL Senfkörner
- 50 g Zucker
- 200 ml Orangensaft
- 1/2 Vanilleschote
- 40 g Butter
- 1 El Speisestärke

Zubereitung

Vanillestrudel

1. Für die Füllung die Eier trennen. Das Eiweiß mit ca. 1/3 des Zuckers steif schlagen und kalt stellen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker schaumig aufschlagen.
2. Den Quark, Rosinen, eine Prise Salz, Abrieb der Zitrone und das Vanille Puddingpulver unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterrühren.
3. Das Strudelblatt auf einem Küchentuch auslegen. Den Rand mit der flüssigen Butter bestreichen und dünn mit braunem Zucker bestreuen. Auf das untere Drittel die Quarkmasse geben. Links und rechts ca. 2 cm Abstand zum Rand lassen. Nun die Ränder links und rechts einschlagen und mit beiden Händen aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Den Strudel mit flüssiger Butter einstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten goldgelb und knusprig backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Kompott

1. Kumquats mit einem Holzstäbchen einstechen, in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, abgießen und abschrecken. Kumquats in Scheiben schneiden.
2. Senfkörner in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, Kumquats und Senfkörner zugeben und kurz mitgaren.
3. Mit Orangensaft ablöschen, die halbe Vanilleschote einlegen und offen 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Butter zugeben, mit der leicht angerührten Speisestärke binden und weitere 2 Minuten kochen.

J. J. J.