

Kartoffelstrudel

Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Erdäpfel, mehlig kochend
250 g	Mehl
2 EL	Öl
1	Ei
1/8 l	Wasser
1 TL	Essig
1 Prise	Salz
80 g	Butter
50 g	Zucker
je 2	Eigelb und Eiweiß
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone	
1/8 l	saure Sahne
50 g	geriebene Mandeln
20 g	in Rum eingelegte Rosinen
40 g	flüssige Butter zum Bestreichen, Butter für die Form
1/4 l	Milch
1 Pck.	Vanillinzucker



Die Kartoffeln schälen, waschen, kochen, heiß durch die Kartoffelpresse drücken und beiseite stellen. Für den Strudelteig das Mehl mit dem Öl, Ei, Wasser, Essig und Salz zu einem Teig verarbeiten und gut durchkneten. Der Teig muss sich glatt und geschmeidig anfühlen. In Alufolie eingewickelt mindestens ½ Std. kühl ruhen lassen. Auf einem mit Mehl bestäubten Küchentuch den Teig so lange ausziehen, bis er ganz durchsichtig ist. Man soll das Muster des Küchentuchs durchsehen können. Die Butter mit dem Zucker und dem Eigelb schaumig rühren. Das Salz und die Zitronenschale dazugeben. Den Kartoffelbrei einarbeiten. Saure Sahne, Mandeln und Rosinen hinzufügen. Zuletzt das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterziehen.

Den ausgerollten Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen. Die Kartoffelmasse auf den Teig setzen und auf vier Fünftel des Teiges verteilen. Den Strudel fest einrollen. Außen ebenfalls mit Butter einpinseln. Eine rechteckige Auflaufform dick mit Butter einfetten, den Strudel mit der „Naht“ nach unten hinein legen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 20 min backen. Die Milch mit dem Vanillinzucker aufkochen und über den Strudel gießen. So lange weiterbacken, bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist (ca. 25 min). Heiß servieren, am besten in der Form. Nach Belieben geschlagene Sahne oder Vanillesauce dazu reichen.