



Schokoladestrudel

1 Strudel

Zubereitung:

45 Minuten

Backzeit:

40 Minuten bei 170 °C

Zutaten für die Füllung:

3 Eier

70 g Wiener Backzucker

100 g geriebene Schokolade

70 g Mandelsplitter

30 g Semmelbrösel

Butter zum Bestreichen

1 Strudel (Fertigprodukt)

Zum Garnieren:

geriebene Schokolade

1/4 l Schlagobers

Für die Füllung Eier trennen. Die Eidotter mit Backzucker schaumig rühren. 1 EL davon beiseitegeben. Den steif geschlagenen Schnee unter die übrige Masse heben.

Den Strudelteig dünn ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und die Masse daraufstreichen. Mit einer Mischung aus Schokolade, Mandelsplittern und Semmelbröseln bestreuen und locker einrollen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Rest der Backzucker-Eidotter-Mischung bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 40 Minuten backen.

Den Strudel mit Schokolade bestreuen und mit Schlagobers garnieren.

Sesampalatschinken mit Erdbeeren

4 Portionen

Zubereitung:

20 Minuten

Zutaten für den Teig:

4 Eier

1 Prise Salz

150 g Mehl

2 EL Staubzucker

Milch nach Bedarf

Butter zum Backen

6-8 EL Sesam

Für die Füllung:

4 EL Wiener

Feinkristallzucker

400 g Erdbeeren

2 EL Cointreau

Wiener Zucker Drüberstruer

Zucker-Vanille zum

Bestreuen

Eier mit Salz, Mehl und Staubzucker glatt rühren. So viel Milch beifügen, dass ein dünnflüssiger Teig entsteht. 15 Minuten rasten lassen.

Für jede Palatschinke etwas Butter erhitzen und einen gestrichenen Esslöffel Sesam in der Pfanne verteilen. Dünne Palatschinken herausbacken und zugedeckt warm stellen.

Feinkristallzucker erhitzen, die geviertelten Erdbeeren darin karamellisieren und mit Cointreau ablöschen.

Palatschinken mit Cointreau-Erdbeeren füllen und mit dem Drüberstreuer Zucker-Vanille bestreuen.

Topfenauflauf mit Preiselbeeren

6 Portionen

Zubereitung:

30 Minuten

Backzeit:

25 Minuten bei 175°C

5 Minuten mit Überguss bei 175°C

Zutaten:

1 Milchbrot (500 g)

1/8 l Milch

100 g Wiener Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

Zutaten für die Füllung:

3 Eier

150 g Butter

120 g Wiener Staubzucker

500 g Topfen (20 % F.i.T.)

1/8 l Sauerrahm

Saft einer halben Zitrone

1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

250 g Preiselbeerkompott

Butter für die Form

70 g Butterflöckchen

Wiener Zucker Staubzucker

Mühle zum Bestreuen

Ein 1-2 Tage altes Milchbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Milch mit Staubzucker und Vanillezucker verrühren.

Eier trennen. Für die Füllung Butter schaumig rühren, mit Staubzucker, Topfen, Eidottern, Sauerrahm, Zitronensaft und – schale gut verrühren. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen und darunterheben.

Die Brotscheiben auf beiden Seiten kurz in die gesüßte Milch tauchen. Abwechselnd mit Preiselbeerkompott und Topfenfüllung in eine befettete Auflaufform schichten. Mit der Topfenmasse enden. Butterflöckchen auf der Oberfläche verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°C ca. 25 Minuten backen.

Den Auflauf mit dem Rest der Milch übergießen und noch 5 Minuten im Backrohr fertig backen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker Mühle bestreuen.