

Pflaumenstrudel mit Vanillesauce

Eier eignen sich wunderbar auch für Süßspeisen. Tipp vom Spitzenkoch bei übrig gebliebenem Eiweiß: machen Sie daraus Baiser oder Macarons.



Die Angaben für alle Zutaten sind zugeschnitten auf einen Dessert für jeweils 4 Personen.

Zutaten für den Strudel:

- 1 Strudelteig TK oder aus dem Kühlregal (120 g)
- 150 g Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 400 g Pflaumen (frisch oder aus dem Glas)
- 20 g Paniermehl

Zutaten für die Sauce:

- 6 Eier (Größe M)
- 2 Vanilleschoten
- 50 g Zucker
- 75 ml Sahne
- 75 ml Milch

Zubereitung:

- Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
- Den Strudelteig ausrollen und mit zerlassener Butter bepinseln. Mit Paniermehl bestreuen, damit der Saft der Pflaumen den Teig später nicht durchweicht.
- Die Pflaumen waschen und entkernen. Alternativ Pflaumen aus dem Glas gut abtropfen lassen.

- Die Pflaumen auf dem Teig verteilen. Nun den Strudel einrollen, mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Den Strudel mit verquirltem Eigelb bestreichen – das sorgt für eine glänzende goldgelbe Farbe.
- Dann für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- Für die Sauce die Eier trennen, die Eigelbe in eine runde Metallschüssel geben (zum Aufschlagen auf dem Wasserbad).
- Tipp: Die Eiweiße nicht entsorgen, sondern zu Omeletts oder Meringuen weiterverarbeiten.
- Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zu den Eigelben geben. Zucker, Sahne und Milch hinzufügen und alles gut verrühren.
- Auf dem Herd einen Topf mit Wasser auf mindestens 65 Grad erhitzen.
- Die Schüssel mit der Eimasse auf den Topf setzen und etwa 10 Minuten konstant rühren, bis die Sauce andickt und cremig ist.
- Anrichten:
- Sobald der Strudel im Backofen goldbraun ist, herausnehmen. Danach in ca. 5 cm breite Stücke schneiden.
- In einen tiefen Teller die Sauce geben und den geschnittenen Strudel auf die Sauce setzen.