

Erdbeer-Marzipanstrudel mit Joghurt-Vanillesauce

(für 4 bis 6 Portionen)

Zutaten:

400 g Erdbeeren, gewaschen und geputzt
1 Blatt fertiger Strudelteig (am besten Dinkelstrudelteig)
100 g Rohmarzipan
Rum nach Geschmack
Läuterzucker (oder Staubzucker mit Wasser verrührt)
Etwas flüssige Butter

Für das Vollkornbiskuit:

2 Eier
40 g Zucker
30 g Vollkornmehl
Vanillezucker, Salz
Ribiselmarmelade zum Bestreichen

Für die Joghurt-Vanillesauce:

125 ml Magerjoghurt
½ Pkg. Vanillezucker
1 TL Staubzucker
Mark von ½ Vanilleschote



*Aus dem Buch „Getreide!“
von Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst*

Zubereitung:

- ❖ Für das **Biskuit** die Eier trennen und das Eigelb mit der Hälfte vom Zucker, Vanillezucker und 2 EL Rum erst warm, dann kalt schlagen.
- ❖ Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz zur Spitze (steif) schlagen.
- ❖ Eischnee und das gesiebte Mehl unter die Dottermasse heben und auf einer Backmatte (oder Backpapier) dünn aufstreichen. Im Backrohr bei 190°-200°C ca. 7-8 Minuten backen.
- ❖ Inzwischen das Rohmarzipan mit Läuterzucker und Rum dressierfähig glattrühren.
- ❖ Den **Strudelteig** auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen. Das Biskuit in 5 cm breite und 30 cm lange Streifen schneiden und mit der Ribiselmarmelade bestreichen und aufeinander legen. Den gefüllten Streifen nun auf den Strudelteig legen und das Marzipan mithilfe eines Spritzsackes aufdressieren.
- ❖ Auf diese Masse nun die Erdbeeren nebeneinander stellen. Nun den Strudelteig einrollen und auf ein befettetes Blech setzen. Dabei achten, dass der Biskuitboden auf der Unterseite ist. Mit flüssiger Butter anstreichen und bei 190°C ca. 12 Minuten backen.
- ❖ Für die **Sauce** alle Zutaten miteinander verrühren.
- ❖ Den Strudel portionieren und mit der Sauce und frischen Erdbeeren anrichten.