Gekochter Grießstrudel

Fülle:

250 g Sauerrahm

200 g Weizengrieß

5 Stk. Eier

120 g Butter temperiert

40 g Staubzucker

1 El gehackte Rosinen

1 El Rum

1 Tl. Vanillezucker

 Salz

Sauerrahm mit Grieß verrühren und quellen lassen.

Eier trennen

Butter, Dotter VZ, Staubzucker schaumig rühren und mit der

Grießmasse Rosinen und Rum vermengen.

Zum Schluss Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Masse in Strudelteig geben Ränder mit Ei bestreichen

So das schöne viereckige Taschen entstehen…..

Im Wasser ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen……

Oder im Kombi bei Dampf schieben……