**Milchrahmstrudel**

160 g Butter

55 g Staubzucker

7 Stk. Dotter

13 Stk. Eiklar

160 g Kristallzucker

60 g Maizena

 Salz

600 g Topfen

250 g Sauerrahm

200 g Crème Fraîche

100 g Rosinen eingelegt

1 kl. Baguette in Milch eingeweicht

Royal:

250 g Eier

250 g Sahne

 Rum

 Zucker

* Baguette entrinden, klein schneiden und in Milch einweichen
* Topfen, Sauerrahm, Crème Fraîche, Rosinen zum Baguette mischen
* Butter mit Staubzucker aufschlagen und langsam Dotter beigeben
* Eiklar mit Zucker und Salz fest aufschlagen und Maizena unterheben
* Buttermasse unter Topfenmasse mischen dann Schnee vorsichtig unterheben
* Strudelblätter mit Milch bestreichen
* Masse auf Strudelblatt geben einrollen und in gefettete Auflaufform geben
* Auflaufform mit Royal ausgießen und backen
* Backzeit: ca. 160-170°C