

Kürbisstrudel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Torte
Erdbeeren

6 Blatt weiße Gelatine
400 ml Buttermilch
200 g Zucker
1 Vanillezucker
3 tb Zitronensaft
2 tb Zitronenschale
300 ml Schlagsahne
500 g Erdbeeren
5 Blatt rote Gelatine
150 g Zitronenglasur
45 g Cornflakes
2 tb Erdbeerkonfitüre

* QUELLE

-- schöner essen 6/94
-- erfasst: P. Hildebrandt

Weißer Gelatine kalt einweichen. Buttermilch, 75 g Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine ausdrücken, lauwarm auflösen, unterrühren und kalt stellen. Sahne schlagen und vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.

400 g halbierte Erdbeeren mit 125 g Zucker pürieren. Rote Gelatine einweichen, lauwarm auflösen, unter das Erdbeerpüree rühren und kalt stellen. Sobald das Püree geliert, locker unter die Buttermilchcreme ziehen. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Timbaleform (1,5 l, Stahlschüssel) füllen, 2 Stunden ins Gefriergerät stellen. Glasur auflösen, mit Cornflakes mischen. in Größe der Form auf Backpapier streichen, 30 Minuten fest werden lassen.

Creme auf den Cornflakes-Boden stürzen. Folie abziehen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Konfitüre 3-4 Minuten einkochen, auf die Torte streichen, mit den Scheiben belegen, bis zum Servieren kalt stellen.