Aufgetischt

Gekochter Grießstrudel mit Wachauer Safran

Zutaten:

7,5 dag Butter
1 Msp. Salz
3 Eidotter
10 dag Grieß
12,5 dag Sauerrahm
½ Teel. Safranfäden gemörsert und min. 3 Stunden in etwas lauwarmen Wasser ziehen lassen
3 Eiklar
2 dag Kristallzucker
Rosinen
Butter für Strudelblatt
2 EL Staubzucker
2 EL gemahlener Blaumohn
2 EL zerlassene Butter
Einige Safranfäden für das Kochwasser

Butter mit Salz schaumig rühren, nach und nach die Dotter dazugeben. Unter diese schaumige Masse den Grieß den Safran und den Sauerrahm unterrühren. Das Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Den Strudelteig auf ein leicht befeuchtetes Tuch legen (damit er nicht austrocknet), mit Butter bestreichen und dann zu 2/3 die Grießmasse auf den Teig streichen. Rosinen darauf streuen, zusammenrollen. Der Strudel wird dann in leicht siedendem Salz-Rum-Safran-Vanillewasser gekocht. Auf jeder Seite ca. 8 - 10 Minuten. Mit der Mischung aus Zucker und Mohn bestreuen und mit Butter übergießen.