

## Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

### Kürbisstrudel mit Buttermilch-Käseschaum

**1 Stunde 20 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



---

#### Zutaten für 4 Personen:

Für den Strudelteig: 200 g glattes Mehl, 125 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Öl, Öl zum Lagern, etwa 100 g flüssige Butter zum Bestreichen, eine Prise Salz.

Für die Fülle: 1 Hokkaido-Kürbis, 3 EL Butter, 2 Zweige Thymian, Salz, Zucker.

Für den Buttermilch-Käse-Schaum: ca. 1 Liter Buttermilch, 200 g Butter, 100 g milder Bergkäse (45 % F.i.T.), evt. etwas Maisstärke oder Xanthan zum Binden.

#### Zubereitung

Für den Strudelteig Mehl, Wasser, Öl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, diese mit Öl bestreichen. In Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank am besten über Nacht rasten lassen.

Für den Buttermilch-Käse-Schaum Buttermilch aufkochen und das Eiweiß abschöpfen, sodass nur die Molke überbleibt. Die Molke auf etwa 350 ml einkochen.

Butter hinzugeben und aufkochen, den Käse reiben und mit dem Stabmixer in die kochende Buttermilch-Butter-Mischung mixen. Je nach Bedarf die Sauce mit Maisstärke oder Xanthan binden.

Für die Fülle den Hokkaidokürbis vierteln (nicht schälen), entkernen und grob reiben. Kürbis in Butter kurz rösten und mit Salz, Zucker und Thymian würzen. Etwas abkühlen lassen. Den Strudelteig auf einem Tuch ausziehen, mit Butter bestreichen. Die Fülle im unteren Drittel verteilen und einen Strudel formen. Mit flüssiger Butter bestreichen und im Rohr 175 °C Umluft goldgelb ca. 30 Minuten backen.

Strudel in Stücke schneiden und in tiefe Teller setzen. Den Buttermilch-Käse-Schaum nochmals erhitzen, mit dem Stabmixer aufschäumen und neben den Strudel gießen. Mit einem Zweig Thymian garnieren.