



VANILLE-APFEL-STRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

120 g Frischer gezogener Strudelteig , 1 Packung
Butter, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

700 g Äpfel, gerieben

60 g Zucker

1 Zitrone(n), gepresst

Prise(n) Zimt

60 g Paniermehl

40 g Haselnüsse, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Geriebene Äpfel, Zucker, Zitronensaft, Zimt, Paniermehl und Haselnüsse dazugeben und gut vermischen.
5. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben.
6. Die halbe Apfelmasse darauf verteilen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
8. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.