



RHARBARBER-MANDEL-STRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Back- und tiefkühlstabil
- Füllungen werden fester und stabiler
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

| | |
|--------------|-------------------------------|
| 80 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 80 g | Butter, weich |
| 100 g | Mandeln, gerieben |
| 100 g | Puderzucker |
| 30 g | Weissmehl |
| 2 | Ei(er) |
| 2 EL | Rum |
| 700 g | Rhabarber, frisch, geschält |
| 100 g | Gelierzucker |
| 2 EL | Stärke, z.B. Maizena |
| | Zitronensaft, nach Geschmack |
| | Gewürznelken |
| 400 g | Frischer Hefeteig , 1 Packung |
| 1 | Ei(er), zum Bestreichen |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Weiche Butter einrühren. Mandeln, Puderzucker und Mehl dazugeben und gut vermischen. Eier und Rum einrühren. 1 Stunde durchkühlen lassen.
3. Rhabarber mit Gelierzucker, Maizena, Zitronensaft und Nelken leicht einkochen und gut auskühlen lassen.
4. Teig laut Verpackungsangaben vorbereiten. Mit Mehl bestäuben, etwas auseinander ziehen und der Länge nach halbieren.
5. Mandelcreme auf einer Teighälfte verteilen, Rhabarber darauf geben.
6. Die zweite Teighälfte der Länge nach zusammenlegen und alle halben Zentimeter einschneiden. Teig auseinander falten, auf die Fülle legen, die Kanten mit Ei bestreichen und mit Gabel gut zusammendrücken.
7. Strudel mit Ei bestreichen und ca. 40 Minuten backen.