



VANILLE-QUARK-STRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

500 g Strudelteig

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

1 kg Quark 20 % Fett

250 g Zucker

2 Ei(er)

50 g Stärke, z.B. Maizena

Salz

50 ml Zitronensaft

Butter, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Die vorbereiteten Strudelblätter bis zur Hälfte mit Füllung bestreichen, einrollen, mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.