



EBLY-TOPFEN-STRUDEL MIT FRÜCHTEN

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

100 g Ebly Original Zartweizen

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Quark 20 % Fett

1 Pkg. [packerl] Vanillepuddingpulver

120 g Zucker

5 g Zitronenschale

40 g Butter, flüssig

2 Stück Ei(er), optional

250 g Früchte, nach Belieben

120 g Strudelteig

ZUM BESTREICHEN:

20 g Butter, flüssig

ZUBEREITUNG

1. Ebly in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit klarem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.
2. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Magerquark, Vanillepuddingpulver, Ebly, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben, gut vermischen und die Früchte unterheben.
4. Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und jeweils 2 Blatt übereinander legen.
5. Füllung halbieren und jeweils auf die vorbereiteten Strudelblätter geben, einrollen und mit der restlichen geschmolzener Butter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 30-40 Minuten backen.