



# GRIESS-MANDARINEN-STRUDEL



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 30 CM REHRÜCKENFORM

**120 g** Strudelteig, 1 Packung

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**200 ml** Milch

**80 g** Zucker

**70 g** Weizengriess

**2** Ei(er)

**300 g** Mandarinen Konserve, abgetropft

**10 g** Stärke, z.B. Maizena

**100 g** Butter, geschmolzen

Puderzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Milch erhitzen. Zucker und Griess unter ständigem Rühren dazugeben. Ca. 5-10 Minuten leicht köcheln lassen. Auskühlen lassen.
3. QimiQ Vanille glatt rühren. Griessmasse und Eier dazumischen.
4. Mandarinen mit Maizena vermischen und vorsichtig unterheben.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten. Strudelblätter mit Butter bestreichen und nacheinander in eine befettete Rehrückenform legen.
6. Griessmasse darauf verteilen und Strudelblätter zusammenschlagen. WICHTIG: mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.