



ZWETSCHGEN-MANDEL-STRUDEL MIT AMARETTOMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg. Frischer Hefeteig

FÜR DEN STRUDEL

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Marzipan

2 Ei(er)

2 EL Stärke, z.B. Maizena

100 g Mandeln, gerieben

Ei(er), zum Bestreichen

300 g Zwetschgen

1 EL Stärke, z.B. Maizena

FÜR DAS AMARETTOMOUSSE (OPTIONAL)

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

5 cl Amaretto

3 EL Zucker

150 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Strudel: Marzipan im Mikrowellenherd leicht erwärmen.
3. QimiQ glatt rühren. Marzipan, Eier und Maizena dazugeben und gut vermischen. Mandeln beimengen.
4. Masse im Kühlschrank 30 Minuten auskühlen lassen.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, mit Ei bestreichen und in der Mitte die Füllung verteilen.
6. Zwetschgen mit Maizena vermischen und darauflegen.
7. Vorsichtig zusammenklappen und verschliessen.
8. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
9. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
10. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auskühlen lassen.
11. Für das Mousse: QimiQ glatt rühren. Amaretto und Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.