



HEIDELBEERSTRUDEL MIT VANILLE-KROKANT-SCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

125 g

2 Eigelb

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eiweiss

3 EL Zucker

80 g Weissmehl

250 g Heidelbeeren

2 EL Puderzucker

1 Pkg. Blätterteig

50 g Haselnüsse, gerieben

1 Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DEN VANILLE-KROKANT-SCHAUM

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

200 ml Milch

50 g Haselnusskrokant, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Zucker und Vanillezucker gut verrühren.
3. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und abwechselnd mit dem Mehl vorsichtig unter die QimiQ Mischung heben.
4. Heidelbeeren gut abtropfen lassen und mit Puderzucker vermischen.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, mit Ei bestreichen und Haselnüssen bestreuen.
6. Die Masse in der Mitte des Teiges verteilen und die Heidelbeeren darauflegen. Vorsichtig zusammenklappen und verschliessen.
7. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen. Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit Dampf entweichen kann.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (zwischendurch mit Folie abdecken, falls nötig).
9. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auskühlen lassen.
10. Für den Vanille-Krokant-Schaum: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille, Milch und Haselnusskrokant mit dem Stabmixer aufmixen.