



PFIRSICHSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig

Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g

150 g Magerquark

2 Ei(er)

80 g Puderzucker

Zitronenschale

1 Pkg. Vanillezucker

50 g Löffelbiscuits, zerbrösel

500 g Pfirsichkompott, abgetropft, in Spalten geschnitten

1 EL Stärke, z.B. Maizena

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Magerquark, Eier, Puderzucker, Zitronenschale und Vanillezucker gut verrühren. Brösel untermischen.
3. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, mit Ei bestreichen und in der Mitte die Füllung verteilen.
4. Pfirsiche mit Maizena vermischen und darauflegen.
5. Vorsichtig zusammenklappen und verschliessen.
6. 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.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auskühlen lassen.