



TÜRKISCHER STRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

1 Pkg. Frischer gezogener Strudelteig (optional)

100 g Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

100 g Puderzucker

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

2 Ei(er)

Orangenschale, gerieben

150 g Baumnüsse, gehackt

70 g Pistazien, gehackt

70 g Pinienkerne, gehackt

50 g Honig

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Puderzucker und Vanillepuddingpulver verrühren. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt.
3. Noch heiss die Eier, Orangenschale, Nüsse, Pistazien und Pinienkerne dazumischen und etwas auskühlen lassen.
4. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
5. Ein Teigblatt mit Butter bestreichen, in 2 Streifen schneiden und aufeinander legen. Ebenso mit den restlichen Teigblättern verfahren.
6. Füllung auf den Teigblättern verteilen.
7. Teig vorsichtig einrollen, gut verschliessen und mit Butter bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
9. Den noch heissen Strudel grosszügig mit Honig bestreichen.