



RAHMSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



mittel

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg. Frischer gezogener Strudelteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

100 g Butter, weich

100 g Saurer Halbrahm

100 g Zucker

2 Eigelb

Zitronenschale

5 Scheibe(n) Toastbrot, gewürfelt

2 Eiweiss

2 EL Zucker

3 EL Butter, geschmolzen

FÜR DEN ÜBERGUSS

125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

100 ml Vollrahm

1 Eigelb

Puderzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Butter, Sauren Halbrahm, Zucker, Eigelb und Zitronenschale gut verrühren. Toastbrot dazumischen.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
5. Ein Strudelteigblatt mit Butter bestreichen. Ein Viertel der Masse darauf verteilen und einrollen. 4 Strudel herstellen.
6. Die Strudel in eine befettete Auflaufform legen und mit Butter bestreichen.
7. Für den Überguss: QimiQ Vanille glatt rühren. Rahm und Eigelb dazumischen.
8. Die Strudel in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen und dabei immer wieder mit der Vanille-Mischung bestreichen.
9. Vor dem Servieren 20 Minuten ruhen lassen und mit Puderzucker bestreuen.