



# HEIDELBEERSTRUDEL



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>2</b>	Eigelb
<b>100 g</b>	Zucker
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>2</b>	Eiweiss
<b>3 EL</b>	Zucker
<b>100 g</b>	Weissmehl
<b>250 g</b>	Heidelbeeren
<b>2 EL</b>	Puderzucker
<b>1 TL</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>1 Pkg.</b>	Blätterteig
<b>50 g</b>	Haselnüsse, gerieben
<b>1</b>	Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ glatt rühren. Eigelb, Zucker und Vanillezucker dazugeben und schaumig rühren.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und abwechselnd mit Mehl vorsichtig unter die QimiQ Mischung heben.
4. Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen und mit Puderzucker und Maizena vermischen.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, mit Ei bestreichen und mit Haselnüsse bestreuen.
6. QimiQ Mischung in der Mitte des Teiges verteilen und die Heidelbeeren darauf verteilen. 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.