



VANILLESCHICHTSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Statt Strudelteig kann auch Blätterteig verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

1 Pkg. Frischer gezogener Strudelteig

200 g Himbeere(n)

125 g Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus dem Strudelteig Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzsack füllen.
4. 3 Strudelteigblätter abwechselnd mit Creme, Himbeeren und Heidelbeeren schichten.