



MILCHRAHMSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

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



40



mittel

Tipps

Mit Rosinen verfeinern.

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

1 Pkg. Frischer gezogener Strudelteig
Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

400 g Quark 20 % Fett

250 g Saurer Halbrahm

80 g Butter, geschmolzen

6 Eigelb

130 g Zucker

0.5 Pkg. Vanillezucker

0.5 Zitrone(n), fein geriebene Schale

4 Eiweiss

1 Prise(n) Salz

FÜR DEN ÜBERGUSS

3 Ei(er)

250 ml Milch

20 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Topfen, Sauerrahm, geschmolzener Butter, Eigelb, 100 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale gut vermischen.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unterheben.
4. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf einem Geschirrtuch aufeinander legen. Zusammen mit dem Tuch in eine Kastenform geben.
5. Füllung einfüllen, Strudel einrollen und mit dem Geschirrtuch in eine Auflaufform stürzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Für den Überguss: Alle Zutaten zusammen glatt rühren, über dem Strudel verteilen und weitere 20 Minuten backen.