



TOPFENSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

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

FÜR DIE FÜLLUNG

- 125 g**
- 750 g** Magerquark
- 150 g** Puderzucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 3** Eigelb
- 25 g** Vanillepuddingpulver
- 0.5** Zitrone(n), fein geriebene Schale
- 1 Prise(n)** Salz
- 3** Eiweiss

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Topfen, Staubzucker, Vanillezucker, Eigelb, Vanillepuddingpulver, Zitronenschale und Salz gut vermischen.
3. Eiweiß steif schlagen und unter die QimiQ Mischung heben.
4. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Füllung auf dem unteren Drittel verteilen, Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Noch einmal mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
6. **Tipp:** Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.