



VANILLE-QUARK-STRUDEL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

240 g	Frischer gezogener Strudelteig , = 2 Packungen
250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
500 g	Quark 20 % Fett
125 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Ei(er)
25 g	Stärke, z.B. Maizena
1 Prise(n)	Salz
0.5	Zitrone(n), Saft davon
	Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. 6 Strudelblätter laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
3. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben. Diesen Vorgang noch 2 mal mit den restlichen Strudelblättern wiederholen.
5. Die drei vorbereiteten doppelten Strudelblätter jeweils bis zur Hälfte mit Füllung bestreichen und mit dem Tuch einrollen.
6. Die fertigen Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, nochmals mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.