



ALTWIENER APFELSTRUDEL

QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Gelingsicher
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

120 g Strudelteig, 1 Packung

20 g Butter, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g

700 g Äpfel, in Scheiben geschnitten

100 g Haselnüsse, gerieben

60 g Zucker

50 ml Zitronensaft

Prise(n) Zimt

FÜR DIE BRÖSELN

60 g Paniermehl, geröstet

40 g Haselnüsse, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Heissluft) vorheizen.
2. Strudelteig vorbereiten.
3. Für die Füllung QimiQ Saucenbasis, Apfelscheiben, Haselnüsse, Zucker, Zitronensaft und Zimt zusammenmischen.
4. Für die Brösel Semmelbrösel und geriebene Nüsse vermischen.
5. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben. Mit Butter bestreichen und mit Brösel bestreuen. Die halbe Apfelmasse darauf verteilen, Strudel einrollen und mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Nochmals mit zerlassener Butter bestreichen.
6. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.