



# FRISCHKÄSE-PEPERONI-STRUDEL



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen bleiben länger saftig



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Frischkäse
<b>2</b>	Ei(er)
<b>45 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>90 g</b>	Gelbe Peperoni(s), klein gewürfelt
<b>90 g</b>	Jalapeño(s), klein gewürfelt
<b>90 g</b>	rote Peperoni, klein gewürfelt
<b>300 g</b>	Kartoffeln, geschält, gegart, passiert
<b>15 g</b>	Schnittlauch, fein geschnitten
<b>2 g</b>	Estragon, fein gehackt
	Zitronenschale, fein gerieben
	Salz und Pfeffer
<b>1 Pkg.</b>	Blätterteig
<b>1</b>	Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ glatt rühren. Frischkäse, Eier und Maizena dazumischen.
3. Peperoni und Kartoffeln beimengen und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.
4. Eine mit Backpapier ausgelegte Rehrückenform (ca. 30 cm lang) mit Blätterteig auslegen.
5. Die Füllung darauf verteilen, zusammenschlagen und mit Ei bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (zwischendurch mit Folie abdecken, falls notwendig).
7. Vor dem Servieren stürzen und mindestens 20 Minuten auskühlen lassen.