



PFIRSICHSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

270 g Blätterteig, 1 Packung
Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g Magerquark
2 Ei(er)
80 g Puderzucker
2 EL Stärke, z.B. Maizena
Zitronenschale
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Löffelbiscuits, zerbröseln
500 g Pfirsichkompott, abgetropft, in Spalten geschnitten
1 EL Stärke, z.B. Maizena

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ glatt rühren. Magerquark, Eier, Puderzucker, Maizena, Zitronenschale und Vanillezucker dazugeben und schaumig schlagen. Brösel untermischen.
3. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, mit Ei bestreichen und in der Mitte die Füllung verteilen.
4. Pfirsiche mit Maizena vermischen und darauflegen.
5. Vorsichtig zusammenklappen und verschliessen.
6. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auskühlen lassen.