



# HEIDELBEERSTRUDEL MIT VANILLE-KROKANT-SCHAUM



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

### FÜR DEN STRUDEL

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**4** Eigelb

**200 g** Zucker

**20 g** Vanillezucker

**4** Eiweiss

**60 g** Zucker

**200 g** Weissmehl

**500 g** Heidelbeeren

**40 g** Puderzucker

**10 g** Stärke, z.B. Maizena

**2 Pkg.** Blätterteig

**100 g** Haselnüsse, gerieben

**1** Ei(er), zum Bestreichen

### FÜR DEN VANILLE-KROKANT-SCHAUM

**500 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**400 ml** Milch

**100 g** Haselnusskrokant, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für den Strudel: QimiQ glatt rühren. Eigelb, Zucker und Vanillezucker dazugeben und schaumig rühren.
2. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die QimiQ Mischung heben.
3. Gut abgetropfte Heidelbeeren mit Puderzucker und Maizena vermischen.
4. Den vorbereiteten Teig mit Ei bestreichen und mit Haselnüssen bestreuen.
5. Die Masse in der Mitte des Teiges verteilen und die Heidelbeeren darauflegen. Verschliessen, mit Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.
6. Für den Vanille-Krokant-Schaum: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille, Milch und Haselnusskrokant mit dem Stabmixer aufmischen.