



VANILLE-APFEL-STRUDEL



QimiQ AVANTAGES

- Füllungen bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

120 g Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig , 1 Packung
Beurre, pour badigeonner

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

700 g Pommes, râpée

60 g Sucre

1 Citron(s), gepresst

pincée Cannelle

60 g Chapelure

40 g Noisettes, râpée

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Umluft) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Geriebene Äpfel, Zucker, Zitronensaft, Zimt, Semmelbrösel und Haselnüsse dazugeben und gut vermischen.
5. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben.
6. Die halbe Apfelmasse darauf verteilen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
8. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.