



RHABARBER-MANDEL-STRUDEL



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Back- und tiefkühlstabil
- Füllungen werden fester und stabiler
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

| | |
|--------------|--|
| 80 g | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| 80 g | Beurre, mou |
| 100 g | Amandes, râpée |
| 100 g | Sucre glace |
| 30 g | Farine |
| 2 | Œuf(s) |
| 2 cs | Rhum |
| 700 g | Rhabarber, frisch, pelée |
| 100 g | |
| 2 cs | Stärke |
| | Jus d'un citron, selon le goût |
| | Clous de girofle |
| 400 g | Tante Fanny frischer Plunderteig , 1 Packung |
| 1 | Œuf(s), pour badigeonner |

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter einrühren, Mandeln, Staubzucker und Mehl dazugeben und gut vermischen. Eier und Rum einrühren. 1 Stunde durchkühlen lassen.
3. Rhabarber mit Gelierzucker, Stärke, Zitronensaft und Nelken leicht einkochen und gut auskühlen lassen.
4. Teig laut Verpackungsangaben vorbereiten. Mit Mehl bestäuben, etwas auseinander ziehen und der Länge nach halbieren.
5. Mandelcreme auf einer Teighälfte verteilen, Rhabarber darauf geben.
6. Die zweite Teighälfte der Länge nach zusammenlegen und alle halben Zentimeter einschneiden. Teig auseinander falten, auf die Füllung legen, die Kanten mit Ei bestreichen und mit Gabel gut zusammendrücken.
7. Strudel mit Ei bestreichen und ca. 40 Minuten backen.