



EBLY-TOPFEN-STRUDEL MIT FRÜCHTEN

QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

100 g Ebly Original Zartweizen_Ebly tentre blé

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Topfen / Quark 20 % Fett

1 Pkg. [packer!] Pudding à la vanille en poudre

120 g Sucre

5 g Zitronenschale

40 g Beurre,

2 Stück Œuf(s), optionnel

250 g Fruits, nach Belieben

120 g Strudelteig

ZUM BESTREICHEN:

20 g Beurre,

PRÉPARATION

1. Ebly 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, abseihen und gut abtropfen lassen.
2. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Magertopfen, Vanillepuddingpulver, Ebly, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, zerlassene Butter und Eier dazugeben, gut vermischen und die Früchte unterheben.
4. Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und jeweils 2 Blatt übereinander legen.
5. Füllung halbieren und jeweils auf die vorbereiteten Strudelblätter geben, einrollen und mit der restlichen geschmolzenen Butter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 30-40 Minuten backen.