



# MARILLEN-MOHN-STRUDEL



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



## Tipps

Statt Marillen können auch Zwetschken verwendet werden.

## INGRÉDIENTS POUR 2 STRUDEL

### 1 paquet

**800 g** Abricots, coupé en quartiers

**100 g** Sucre

**0.5 TL** Cannelle

Beurre,

Œuf(s), pour badigeonner

## FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g**

**300 g** Mohn

**125 g** Noix, moulues

**50 g** Sucre

**1 cs** Miel

**1 paquet** Sucre vanillé

**2 cs** Rhum

**0.5** Citron(s), zeste finement râpé

**1 pincée** Sel

**1 pincée** Cannelle

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Strudelteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Marillen mit Zucker und Zimt marinieren.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen zum Kochen bringen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Auskühlen lassen.
4. Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Die Mohnmasse ca. 10 cm breit auf dem unteren Drittel verteilen und die Marillen auf der Mohnmasse verteilen. Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
5. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.