



EBLY-TOPFEN-STRUDEL MIT FRÜCHTEN

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

100 g Ebly Original Zartweizen

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Topfen / Quark 20 % Fett

1 Pkg. [packerl] Vanillepuddingpulver

120 g Zucker

5 g Zitronenschale

40 g Butter, zerlassen

2 Stück Ei(er), optional

250 g Früchte, nach Belieben

120 g Strudelteig

ZUM BESTREICHEN:

20 g Butter, zerlassen

ZUBEREITUNG

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.