



APFELSTRUDEL-BOMBE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pkg. Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig

Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

2 Äpfel, geschält, entkernt, gewürfelt

2 EL Rosinen

50 g Staubzucker

Zitronenschale

100 g Apfelmus

100 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Zimt

Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Strudelteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten. Kaffeetassen mit Butter bestreichen und mit 3 Lagen Strudelteig auslegen. Nochmals mit Butter bestreichen, im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen und auskühlen lassen.
3. Apfelstücke und Rosinen in etwas Butter anschwitzen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Staubzucker, Zitronenschale und Apfelmus dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
5. Äpfel und Rosinen in die QimiQ Mischung einrühren und mit Zimt und Vanillezucker abschmecken.
6. Creme in die Kaffeetassen mit dem ausgekühlten Strudelteig füllen, nach Belieben dekorieren und servieren.