



GRIESS-MANDARINEN-STRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 30 CM REHRÜCKENFORM

120 g Strudelteig, 1 Packung

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

200 ml Milch

80 g Zucker

70 g Weizengrieß

2 Ei(er)

300 g Mandarinen Konserve, abgetropft

10 g Maisstärke

100 g Butter, geschmolzen

Staubzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Milch erhitzen. Zucker und Grieß unter ständigem Rühren dazugeben. Ca. 5 -10 Minuten leicht köcheln lassen. Auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Grießmasse und Eier dazumischen.
4. Mandarinen mit Stärke vermischen und vorsichtig unterheben.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten. Strudelblätter mit Butter bestreichen und nacheinander in eine befettete Rehrückenform legen.
6. Grießmasse darauf verteilen und Strudelblätter zusammenschlagen. WICHTIG: mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.