ZWETSCHKEN-MANDEL-STRUDEL MIT AMARETTOMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht

15

leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg.	Tante Fanny frischer Plunderteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Marzipan
2	Ei(er)
2 EL	Maisstärke
100 g	Mandeln, gerieben
	Ei(er), zum Bestreichen
300 g	Zwetschken
1 EL	Maisstärke

FÜR DAS AMARETTOMOUSSE (OPTIONAL)

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
5 cl	Amaretto
3 EL	Zucker
150 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung: Marzipan im Mikrowellenherd leicht erwärmen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Marzipan, Eier und Stärke dazumischen. Mandeln beimengen.
4. Masse im Kühlschrank 30 Minuten auskühlen lassen.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, mit Ei bestreichen und in der Mitte die Füllung verteilen.
6. Zwetschken mit Stärke vermischen und darauflegen.
7. Vorsichtig zusammenklappen und verschließen.
8. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
9. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
10. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auskühlen lassen.
11. Für das Amarettomousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Amaretto und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.