



# PFIRSICHSTRUDEL



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**1 Pkg.** Tante Fanny frischer Blätterteig  
Ei(er), zum Bestreichen

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**150 g** Magertopfen / Quark

**2** Ei(er)

**80 g** Staubzucker

Zitronenschale

**1 Pkg.** Vanillezucker

**50 g** Biskotten/Löffelbiskuits, zerbröselt

**500 g** Pfirsichkompott, abgetropft, in Spalten geschnitten

**1 EL** Maisstärke

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Magertopfen, Eier, Staubzucker, Zitronenschale und Vanillezucker gut verrühren. Brösel untermischen.
3. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, mit Ei bestreichen und in der Mitte die Füllung verteilen.
4. Pfirsiche mit Stärke vermischen und darauflegen.
5. Vorsichtig zusammenklappen und verschließen.
6. 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.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auskühlen lassen.