



SAHNSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



mittel

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg. Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Butter, weich

100 g Sauerrahm 15 % Fett

100 g Zucker

2 Eigelb

Zitronenschale

5 Scheibe(n) Toastbrot, gewürfelt

2 Eiweiß

2 EL Zucker

3 EL Butter, geschmolzen

FÜR DEN ÜBERGUSS

125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

100 ml Schlagobers 36 % Fett

1 Eigelb

Staubzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung: QimiQ Sauchenbasis, Butter, Sauerrahm, Zucker, Eigelb und Zitronenschale gut verrühren. Toastbrot dazumischen.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
5. Ein Strudelteigblatt mit Butter bestreichen. Ein Viertel der Masse darauf verteilen und einrollen. 4 Strudel herstellen.
6. Die Strudel in eine befettete Auflaufform legen und mit Butter bestreichen.
7. Für den Überguss: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Schlagobers und Eigelb dazumischen.
8. Die Strudel in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten backen und dabei immer wieder mit der Vanillemischung bestreichen.
9. Vor dem Servieren 20 Minuten ruhen lassen und mit Staubzucker bestreuen.