



# HEIDELBEERSTRUDEL



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

<b>125 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>2</b>	Eigelb
<b>100 g</b>	Zucker
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>2</b>	Eiweiß
<b>3 EL</b>	Zucker
<b>100 g</b>	Mehl
<b>250 g</b>	Heidelbeeren
<b>2 EL</b>	Staubzucker
<b>1 TL</b>	Maisstärke
<b>1 Pkg.</b>	Tante Fanny frischer Blätterteig
<b>50 g</b>	Haselnüsse, gerieben
<b>1</b>	Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb, Zucker und Vanillezucker dazugeben und schaumig rühren.
3. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die QimiQ Mischung heben.
4. Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen und mit Staubzucker und Stärke vermischen.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, mit Ei bestreichen und mit Haselnüsse bestreuen.
6. QimiQ Mischung in der Mitte des Teiges verteilen und die Heidelbeeren darauf verteilen. Vorsichtig zusammenklappen und verschließen.
7. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen. Mit einer Gabel ein paar mal einstechen, damit Dampf entweichen kann.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (zwischendurch mit Folie abdecken, wenn notwendig).
9. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auskühlen lassen.