

STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung

20

leicht

Tipps

Vanillecreme mit einem Schuss Eierlikör verfeinern.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

1 Pkg. Strudelteig

100 g Himbeere(n)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

2.

Aus dem Strudelteig 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. 6 Kaffeetassen

verkehrt auf ein Backblech stellen und jeweils 2 Strudelblätter übereinander auf den Tassen platzieren.

4

Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen, vorsichtig von den Tassen herunternehmen und auskühlen lassen.

5

Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen und in die Strudelteigschälchen dressieren.

Mit Himbeeren dekorieren und servieren.