



TOPFENSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

1 Pkg. Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig

Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sahne-Basis

750 g Magertopfen / Quark

150 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eigelb

25 g Vanillepuddingpulver

0.5 Zitrone(n), fein geriebene Schale

1 Prise(n) Salz

3 Eiweiß

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Sahne-Basis, Topfen, Staubzucker, Vanillezucker, Eigelb, Vanillepuddingpulver, Zitronenschale und Salz gut vermischen.
3. Eiweiß steif schlagen und unter die QimiQ Mischung heben.
4. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Füllung auf dem unteren Drittel verteilen, Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Noch einmal mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
6. **Tipp:** Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.