



# ALTWIENER APFELSTRUDEL (QSB)

## QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Gelingsicher
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

**120 g** Strudelteig, 1 Packung

**20 g** Butter, zum Bestreichen

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**700 g** Äpfel, in Scheiben geschnitten

**100 g** Haselnüsse, gerieben

**60 g** Zucker

**50 ml** Zitronensaft

**Prise(n)** Zimt

## FÜR DIE BRÖSELN

**60 g** Semmelbrösel, geröstet

**40 g** Haselnüsse, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Heißluft) vorheizen.
2. Strudelteig vorbereiten.
3. Für die Füllung QimiQ Saucenbasis, Apfelscheiben, Haselnüsse, Zucker, Zitronensaft und Zimt zusammenmischen.
4. Für die Brösel Semmelbrösel und geriebene Nüsse vermischen.
5. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben. Mit Butter bestreichen und mit Brösel bestreuen. Die halbe Apfelmasse darauf verteilen, Strudel einrollen und mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Nochmals mit zerlassener Butter bestreichen.
6. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.