



# BIRNENBOMBE



## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gleichbleibend in Qualität und Geschmack



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**120 g** Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig , 1 Packung  
Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

## FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt

**2** Birne(n), gewürfelt

**2 EL** Rosinen

Butter, geschmolzen

**50 g** Staubzucker

Zitronenschale

**100 g** Birnenmus, Konserve

Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C (Umluft) vorheizen.
2. Strudelteig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Kaffeetassen mit Butter bestreichen und mit 3 Lagen Strudelteig auslegen. Nochmals mit Butter bestreichen, im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Birnenstücke und Rosinen in etwas Butter anschwitzen und auskühlen lassen.
4. Kaltes QimiQ Whip mit Staubzucker und Zitronenschale aufschlagen. Birnenmus und Birnenstücke dazumischen, mit Zimt abschmecken.
5. QimiQ Whip Creme in die Kaffeetassen mit dem ausgekühlten Strudelteig füllen und servieren.