



HEIDELBEERSTRUDEL MIT VANILLE-KROKANT-SCHAUM



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

FÜR DEN STRUDEL

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
4	Eigelb
200 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
4	Eiweiß
60 g	Zucker
200 g	Mehl
500 g	Heidelbeeren
40 g	Staubzucker
10 g	Maisstärke
2 Pkg.	Tante Fanny frischer Blätterteig
100 g	Haselnüsse, gerieben
1	Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DEN VANILLE-KROKANT-SCHAUM

500 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
400 ml	Milch
100 g	Haselnusskrokant, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für den Strudel: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb, Zucker und Vanillezucker dazugeben und schaumig rühren.
2. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die QimiQ Mischung heben.
3. Heidelbeeren mit Staubzucker und Stärke vermischen.
4. Den vorbereiteten Teig mit Ei bestreichen und mit Haselnüssen bestreuen.
5. Die Masse in der Mitte des Teiges verteilen und die Heidelbeeren darauflegen. Verschließen, mit Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.
6. Für den Vanille-Krokant-Schaum: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille, Milch und Haselnusskrokant mit dem Stabmixer aufmixen.