



VANILLE-APFEL-STRUDEL



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

Conseils

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

120 g Pâte filo fraîche [pour un strudel], 1 paquet
Beurre, pour badigeonner

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

700 g Pommes, râpée

60 g Sucre

1 Citron(s), pressé

pincée Cannelle

60 g Chapelure

40 g Noisettes, râpée

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Umluft) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Geriebene Äpfel, Zucker, Zitronensaft, Zimt, Semmelbrösel und Haselnüsse dazugeben und gut vermischen.
5. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben.
6. Die halbe Apfelmasse darauf verteilen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
8. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.