



RHABARBER-MANDEL-STRUDEL



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Stable à la cuisson et à la congélation
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Saveur légère avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

80 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Beurre, mou
100 g	Amandes, râpée
100 g	Sucre glace
30 g	Farine
2	Œuf(s)
2 cs	Rhum
700 g	Rhubarbe, fraîche, pelée
100 g	Sucre gélifiant
2 cs	Fécule, par ex. Maïzena
	Jus d'un citron, selon le goût
	Clous de girofle
400 g	Pâte feuilletée fraîche, 1 paquet
1	Œuf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter einrühren, Mandeln, Staubzucker und Mehl dazugeben und gut vermischen. Eier und Rum einrühren. 1 Stunde durchkühlen lassen.
3. Rhabarber mit Gelierzucker, Stärke, Zitronensaft und Nelken leicht einkochen und gut auskühlen lassen.
4. Teig laut Verpackungsangaben vorbereiten. Mit Mehl bestäuben, etwas auseinander ziehen und der Länge nach halbieren.
5. Mandelcreme auf einer Teighälfte verteilen, Rhabarber darauf geben.
6. Die zweite Teighälfte der Länge nach zusammenlegen und alle halben Zentimeter einschneiden. Teig auseinander falten, auf die Füllung legen, die Kanten mit Ei bestreichen und mit Gabel gut zusammendrücken.
7. Strudel mit Ei bestreichen und ca. 40 Minuten backen.