



EBLY-TOPFEN-STRUDEL MIT FRÜCHTEN

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

100 g Ebly tentre blé

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

1 petit(s)

paquet(s) Pudding à la vanille en poudre

120 g Sucre

5 g Zeste de citron

40 g Beurre, fondu

2 pièce(s) Œuf(s), optionnel

250 g Fruits, selon la volonté

120 g Pâte filo

ZUM BESTREICHEN:

20 g Beurre, fondu

PRÉPARATION

1. Ebly 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, abseihen und gut abtropfen lassen.
2. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Magertopfen, Vanillepuddingpulver, Ebly, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, zerlassene Butter und Eier dazugeben, gut vermischen und die Früchte unterheben.
4. Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und jeweils 2 Blatt übereinander legen.
5. Füllung halbieren und jeweils auf die vorbereiteten Strudelblätter geben, einrollen und mit der restlichen geschmolzener Butter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 30-40 Minuten backen.