



# ALTWIENER APFELSTRUDEL (QSB)

## QimiQ AVANTAGES

- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Réussite assurée
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

**120 g** Pâte filo, 1 paquet

**20 g** Beurre, pour badigeonner

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Sauce Base

**700 g** Pommes, coupé en tranches

**100 g** Noisettes, râpée

**60 g** Sucre

**50 ml** Jus d'un citron

**pincée** Cannelle

## FÜR DIE BRÖSELN

**60 g** Chapelure, grillé

**40 g** Noisettes, râpée

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 160° C (Heißluft) vorheizen.
2. Strudelteig vorbereiten.
3. Für die Füllung QimiQ Saucenbasis, Apfelscheiben, Haselnüsse, Zucker, Zitronensaft und Zimt zusammenmischen.
4. Für die Brösel Semmelbrösel und geriebene Nüsse vermischen.
5. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben. Mit Butter bestreichen und mit Brösel bestreuen. Die halbe Apfelmasse darauf verteilen, Strudel einrollen und mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Nochmals mit zerlassener Butter bestreichen.
6. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.