



VANILLE-APFEL-STRUDEL



QimiQ VANTAGGI

- Füllungen bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



semplicement

Suggerimenti

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

INGREDIENTI PER 6

120 g Pasta fillo fresca [per un strudel], 1 Packung
Burro,

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic Vaniglia,

700 g Mele,

60 g Zucchero

1 Limone (Limoni),

Cannella

60 g Pangrattato

40 g Nocciole,

PREPARAZIONE

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.