



EBLY-TOPFEN-STRUDEL MIT FRÜCHTEN

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

100 g Ebly frumento tenero

250 g QimiQ Classic,

250 g Ricotta, 20 % di grassi

1 Pkg. [packerl] Polvere per budino

120 g Zucchero

5 g Scorza di limone

40 g Burro,

2 Stück Uovo (Uova),

250 g Frutti, nach Belieben

120 g Pasta fillo

ZUM BESTREICHEN:

20 g Burro,

PREPARAZIONE

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 geschmolzenen Butter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 30-40 Minuten backen.