



1

2

3

6

4

5

Ein Strudel der Gemüse:
Zaubern Sie pikante Köstlichkeiten
und kreative Desserts für jeden
Geschmack.

Frisch gedacht.

Fein gemacht.

www.tantefanny.at



ca. 30 Min.
In Öl frittiert
ca. 5 Min.

1 Selbst gebackene Frühlingsrollen

80 Stück

- 1 Pkg. Tante Fanny Gezogene Strudel- und Filoteigblätter 500 g „Gastro“
- 2 kg frische Sojasprossen
- 500 g Jungzwiebeln, in Ringe geschnitten
- 4 rote & 4 gelbe Paprika, kleinwürfelig geschnitten
- 4 EL Ingwer, fein gerieben
- 150 ml Sojasauce
- 1 Bund Koriander, frisch, gehackt
- 4 Eiklar
- 1 L Öl zum Herausbacken

1. Sojasprossen, Paprika und Jungzwiebeln vermischen. Mit Ingwer, Koriander und Sojasauce würzen und vermengen.
2. Jedes Teigblatt in 8 gleich große Rechtecke schneiden und etwas Fülle auf den unteren Teil des Teiges geben. Ränder mit Eiklar bestreichen. Seitenränder einschlagen und von unten her einrollen.

3. In heißem Öl rundherum goldbraun ausbacken
- Tipp:** Servieren Sie die Frühlingsrollen noch heiß mit Chilisauce oder einer süß-sauren Sauce.



ca. 25 Min.
ca. 5 Min.

3 Selbst gebackene Strudelteigkörnchen mit Avocado und Garnelen

40 Stück

- 1 Pkg. Tante Fanny Gezogene Strudel- und Filoteigblätter 500 g „Gastro“
- 6 Avocados, geschält, entkernt, würfelig geschnitten
- ca. 1 kg Garnelen zum Garnieren
- 2 EL Mehl
- etwas Butter
- Salat zum Garnieren

1. Jedes Teigblatt in 8 gleich große Quadrate schneiden. Auf jeweils ein Teigteil etwas zerlassene Butter streichen, ein zweites Teigquadrat darauflegen.
2. Teigblätter in gut ausgefettete, bemehlte Mokkaassen stülpen. Ca. 5 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Avocadowürfel und Zitronensaft vermengen

4. und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 4. Avocadofüllung in die Teigkörnchen geben und mit den Garnelen, Cocktailsauce und Salat garnieren.
- Tipp:** Für die Cocktailsauce 400 g Mayonnaise, Saft von 2 Zitronen, 250 g Ketchup, etwas geriebenen Pfeffer und Salz vermengen.



ca. 20 Min.
ca. 10–15 Min.

5 Selbst gebackene Blutwurst-Apfel- Stangerl mit Krendip

120 Stück

- 1 Pkg. Tante Fanny Gezogene Strudel- und Filoteigblätter 500 g „Gastro“
- 1,5 kg Blutwurst, fein geschnitten
- 1,5 kg Äpfel, in feine Spalten geschnitten
- 200 g Rucola
- Kresse
- 500 g Crème fraîche
- 300 g Kren im Glas

- Eiklar zum Verkleben
 - Butter zum Bestreichen
 - Rosa Pfeffer zum Garnieren
1. Jedes Teigblatt in 12 gleich große Rechtecke schneiden. Ränder mit Eiklar bestreichen. Äpfel, Blutwurst, Rucola und etwas Kren mittig verteilen. Zusammenschlagen. Enden gut zusammendrücken.

2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, Stangerl mit etwas zerlassener Butter beträufeln.
3. Auf der unteren Schiene ca. 10 – 15 Min. goldbraun backen.
4. Crème fraîche mit Kren verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



Auf ein Frisches!
Krusprige Genuss-
Ideen für Ihre
Gäste.



In diesem Teig verstecken sich viele Möglichkeiten. Hier finden Sie eine köstliche Auswahl an sechs Rezepten. Zum Nachkochen und Genießen.

Die gezogenen Strudel- und Filoteigblätter sind rein pflanzlich, laktosefrei und ohne gehärtete Fette. Diese original, hauchdünn gezogenen Teigblätter werden auch Filo (griechisch) oder Yufkateig (türkisch) genannt und finden in der Zubereitung internationaler Spezialitäten Verwendung.

Tipp: Alternativ können Sie auch den Gezogenen Filo- oder Yufkateig 250 g verwenden.

Tipp: Die Packung ca. 15–20 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur (verschlossene Verpackung) ruhen lassen. Teigblätter möglichst rasch verarbeiten, um ein Auskochen zu verhindern. Eventuell in ein feuchtes Geschirrtuch wickeln.



Diese Rezepte und viele weitere köstliche Ideen finden Sie auch auf www.tantefanny.at

Tante Fanny Frischteig GmbH
Firmensitz: Parkstraße 24 | 4311 Schwertberg
Tel: +43 (0) 7262 626 86 - 0 | Fax: - 20 | office@tantefanny.at

2 Selbst gebackene Gemüse- Pilzstrudel

60 Stück

- 1 Pkg. Tante Fanny Gezogene Strudel- und Filoteigblätter 500 g „Gastro“
- 1 kg frische Seitlinge, gepulvert und in Scheiben geschnitten
- 1 kg frische Champignons, gepulvert und in Scheiben geschnitten
- 250 g Speckwürfel
- 2 Zwiebeln, klein geschnitten
- 4 Jungzwiebeln, klein geschnitten
- 250 g Crème fraîche
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 4 Karotten, geschält, in feine Streifen geschnitten

Salz, Pfeffer
Butter zum Bestreichen

1. Speck, Zwiebeln und Jungzwiebeln glasig anschwitzen, Pilze zugeben und sanft garen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Crème fraîche, Karottenstreifen, Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben. Auskühlen lassen
2. Jeweils 2 Teigblätter übereinanderlegen. Die Fülle auf der unteren Hälfte des Teiges verteilen. Restlichen Teig mit

zerlassener Butter bestreichen, Seitenränder einschlagen und einrollen. Strudel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in eine befettete, rechteckige Form stellen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. goldbraun backen.

Tipp: Statt Seitlingen und Champignons können andere frische Waldpilze oder eine tiefgekühlte Pilzmischung verwendet werden.



4 Selbst gebackene Karamellierte Äpfel im Filoteig

40 Stück

- 1 Pkg. Tante Fanny Gezogene Strudel- und Filoteigblätter 500 g „Gastro“
- 650 ml Milch
- 300 g Kristallzucker
- 3 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 300 g Haselnüsse, gerieben
- 100 g Semmelbrösel
- 150 g weiße Schokolade, gehackt
- 40 kleinere Äpfel, geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten
- 1 Ei zum Bestreichen
- Butter, Zimt

1. Milch, Kristallzucker, Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen. Haselnüsse, Schokolade und Semmelbrösel zugeben, umrühren und auskühlen lassen.
2. In einer Teflonpfanne Kristallzucker, Butter mit den Äpfeln leicht karamellisieren, leicht überkühlen lassen. Anschließend abwechselnd mit der Nussfülle wieder zu einem Apfel zusammensetzen.
3. Jedes Teigblatt in 8 Teile schneiden. Jeweils 2 Teigteile

übereinanderlegen, mit je einem zusammengesetzten Apfel belegen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und Teigblätter über dem Apfel zusammenschlagen.

4. Auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. goldgelb backen.

Tipp: Servieren Sie die Äpfel mit Vanillesauce oder einem Weinchaudeau.



6 Selbst gebackene Lachs- Schnecken

120 Stück

- 1 Pkg. Tante Fanny Gezogene Strudel- und Filoteigblätter 500 g „Gastro“
- 1,5 kg Lachs
- 1,25 kg Frischkäse
- 1 großer Bund Petersilie, gehackt
- 250 g Butter zum Bestreichen
- Salz, Pfeffer

1. Für die Fülle Frischkäse mit Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Auf jeweils 2 Teigblätter den Frischkäse dünn verstreichen. Lachs auflegen. Ränder mit Butter bestreichen. Links und rechts den Teig einschlagen und einrollen.

3. Rolle in ca. 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Butter bestreichen und ca. 12 – 15 Min. goldgelb backen.

Tipp: Hervorragend zu den Lachsschnecken passt ein erfrischender Gurkensalat.

