



GEBACKENE MARZIPANTOPPING

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 811 G

150 g Butter

45 g Zucker

300 g QimiQ Rahm-Basis

300 g Marzipan

16 g Eiweisspulver

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und QimiQ Classic auf 75° C erwärmen.
2. Marzipan in die erwärmten Zutaten geben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
4. In die kalte Masse das Eiklarpulver gut einrühren.
5. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.