



# FRISCHKÄSELASAGNE MIT BEEREN

## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DEN NUDELTEIG

**125 g** Weismehl  
**2** Eigelb  
**1 TL** Sonnenblumenöl  
**10 g** Puderzucker  
**10 g** Kakaopulver  
**Prise(n)** Zimt  
Wasser, nach Bedarf

### FÜR DIE FÜLLUNG

**375 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt  
**190 g** Zucker  
**45 g** Stärke, z.B. Maizena  
**600 g** Frischkäse  
**150 g** Naturjogurt  
**4** Ei(er)  
**80 ml** Zitronensaft  
Zitronenschale, von 1 Zitrone  
**500 g** Beerenfrüchte, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und eine halbe Stunde rasten lassen. Teig ausrollen und zurechtschneiden.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Maizena, Frischkäse, Jogurt, Eier, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben und gut vermischen.
4. Nudelblatt in eine gefettete Auflaufform geben, etwas Füllung und Beeren darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen und mit der Frischkäsefüllung abschliessen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.