



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	Weissmehl
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.