



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis
250 ml	Milch
2 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
Prise(n)	Salz
125 g	Ebly Original Zartweizen
4	Eigelb
125 g	Magerquark
1	Apfel, klein gewürfelt
4	Eiweiss
60 g	Zucker
90 g	Weissmehl
20 g	Butter

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Milch, Vanillezucker und Salz aufkochen.
2. Ebly Zartweizen einrühren und bei schwacher Hitze unter oftmaligem Umrühren dick einkochen lassen, bis der Ebly Zartweizen ganz weich ist. Dann die Masse zur Seite stellen und überkühlen lassen.
3. Eigelb und Magerquark mit Ebly Zartweizen-Masse verrühren, Apfelwürfel untermischen.
4. Aus Eiweiss und Kristallzucker einen Schnee zubereiten und mit dem Mehl unter die Ebly Zartweizen-Quarkmasse heben.
5. In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen, Ebly Zartweizen-Quarkmasse dazugeben und bei mässiger Hitze anbacken. Die Masse in vier Teile teilen, wenden und fertigbacken. Mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke teilen und heiss mit Puderzucker bestreut servieren.