



# ÜBERBACKENE ERDBEEREN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**100 g** Frischkäse

**60 g** Stärke, z.B. Maizena

**4** Eigelb

**4** Eiweiss

**100 g** Zucker

## FÜR DIE ERDBEEREN

**250 g** Erdbeeren, halbiert

**50 g** Puderzucker

Zitronenschale, fein gerieben

**1 TL** Stärke, z.B. Maizena

Butter, für die Teller

Zucker, für die Teller

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Vanille glatt rühren. Frischkäse, Stärke und Eigelb dazugeben und schaumig rühren.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Für die Erdbeeren: Erdbeeren mit Puderzucker, Zitronenschale und Maizena vermischen.
5. Kleine Suppenteller mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Erdbeeren darauf verteilen, die QimiQ-Mischung einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.