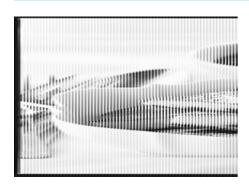


QUARKSCHMARREN MIT APRIKOSENKOMPOTT



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig





ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN SCHMARREN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Quark 20 % Fett
150 ml	Milch
3	Eigelb
40 g	Butter, geschmolzen
40 g	Rosinen
5	Eiweiss
125 g	Zucker
100 g	Weissmehl, glatt

FÜR DAS APRIKOSENKOMPOTT	
50 ml	Wasser
60 g	Zucker
1	Zitrone(n), gepresst
500 g	Aprikosen, in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. Für den Quarkschmarren ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- 3. Quark, Milch, Eigelb, geschmolzene Butter und Rosinen dazugeben und gut vermischen.
- 4. Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen. Eischnee und Mehl unter die Quarkmasse
- 5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Masse verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.
- 6. Etwas auskühlen lassen und in Rauten schneiden.
- 7. Für den Aprikosenröster Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Die in Spalten geschnittenen Aprikosen dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte weich kochen.