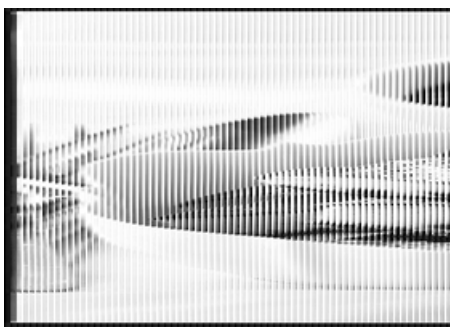




QUARKSCHMARREN MIT APRIKOSENKOMPOTT



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig



25



leicht

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 heben.
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.