



FRISCHKÄSE SANDKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

250 g

150 g Butter, geschmolzen

150 g Frischkäse

5 Eigelb

1 Pkg. Vanillezucker

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

5 Eiweiss

160 g Zucker

1 Prise(n) Salz

250 g Weissmehl, glatt

1 Pkg. Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Frischkäse, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit dem Backpulver vermengen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben.
5. Teig in eine befettete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.