ZWETSCHGENFLECK

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

25

leicht

ZUTATEN FÜR 2 BACKBLECHE

2 Pkg.	Frischer, süsser Mürbeteig
250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
1000 g	Magerquark
200 g	Puderzucker
80 g	Stärke, z.B. Maizena
10	Eigelb
2 EL	Zitronensaft
60	Zwetschgen, halbiert, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Staubzucker, Stärke, Eigelb und Zitronensaft dazumischen.
3. Creme auf dem ausgerollten Mürbteig (ca. 3-4 mm dick) verteilen.
4. Zwetschgenhälften daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.