



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.