



ZWETSCHGENKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- Backstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Zwetschgen

100 g Butter, weich

220 g Puderzucker

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

3 Eigelb

Salz

Zimt

350 g Weismehl, griffig

0.5 Pkg.

[Päckchen] Backpulver

3 Eiweiss

Zimt, zum Bestreuen

Puderzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwetschgen halbieren und entkernen.
3. Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb, Salz und Zimt dazugeben und gut vermischen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und in die Masse einrühren.
5. Mehl mit Backpulver vermischen und drei Viertel davon mit der Masse vermischen.
6. Eiweiss steif schlagen und mit dem restlichen Mehl unter die Masse heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den halbierten Zwetschgen belegen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20-30 Minuten backen.
7. Noch warm mit einer Zimt-Puderzucker-Mischung bestreut servieren.