



# QUARKSCHMARREN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Nur 2 Zubereitungsschritte
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

## Tipps

Mit Zwetschkenröster servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**250 g** Quark 20 % Fett

**5** Eigelb

**80 g** Weissmehl

**80 g** Butter, geschmolzen

**5** Eiweiss

**80 g** Zucker

Puderzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Quark, Eigelb, Mehl und geschmolzene Butter gut vermischen.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Masse in eine befettete Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
5. Topfenschmarren zerreißen, mit Staubzucker bestäuben und servieren.