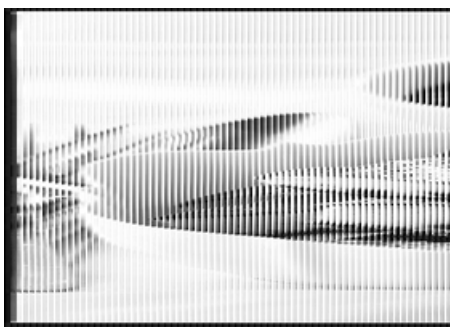




QUARKSCHMARREN MIT APRIKOSENKOMPOTT



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN SCHMARREN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Quark 20 % Fett

300 ml Milch

6 Eigelb

80 g Butter, geschmolzen

80 g Rosinen

10 Eiweiss

250 g Zucker

200 g Weismehl, glatt

FÜR DAS APRIKOSENKOMPOTT

100 ml Wasser

120 g Zucker

100 ml Zitronensaft

1 kg Aprikosen, in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 180°C Heissluft vorheizen.
2. Für den Quarkschmarren ungekühltes QimiQ glatt rühren.
3. Quark, Milch, Eigelb, geschmolzene Butter und Rosinen dazugeben und gut vermischen.
4. Eiklar und Zucker steif schlagen. Eischnee und Mehl unter die Quarkmasse heben.
5. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierter Lüfterzahl ca. 10 Minuten goldgelb backen.
6. Etwas auskühlen lassen und in Rauten schneiden.
7. Für den Aprikosenröster Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Die in Spalten geschnittenen Aprikosen dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte weich kochen.