



QUARKGITTERKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 18 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

5	Ei(er)
250 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
	Zitronenschale
Prise(n)	Salz
125 ml	Sonnenblumenöl
125 ml	Wasser, lauwarm
320 g	Weissmehl
5 g	Backpulver

FÜR DIE TOPFENCREME

150 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
500 g	Quark 20 % Fett
100 g	Puderzucker
3	Ei(er)
20 g	Vanillezucker
	Zitronenschale

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 160° C Heissluft vorheizen.
2. Für den Teig Eier mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Öl und Wasser beimengen.
3. Mehl-Backpulver-Mischung unterheben. Die Masse auf einem befettetes Backblech glatt streichen.
4. Für die Quarkcreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Puderzucker, Eier, Vanillezucker und Zitronenschale dazumischen. In einen Spritzsack mit glatter Lochtülle füllen und die Masse gitterförmig auf den Teig dressieren.
5. Im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 30 Minuten backen.