



# OSTERFLADEN



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

|                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| <b>250 g</b>      | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt   |
| <b>1 Pkg.</b>     | Frischer süsser Mürbteig      |
| <b>1 EL</b>       | Aprikosenkonfitüre            |
| <b>50 g</b>       | Hartweizengriess, fein        |
| <b>200 ml</b>     | Milch                         |
|                   | Salz                          |
| <b>4 EL</b>       | Zucker                        |
| <b>1 Pkg.</b>     |                               |
| <b>[Päckchen]</b> | Vanillezucker                 |
| <b>3</b>          | Eigelb                        |
|                   | Zitronenschale, von 1 Zitrone |
| <b>50 g</b>       | Sultaninen                    |
| <b>100 g</b>      | Mandeln, gemahlen             |
| <b>3</b>          | Eiweiss                       |
|                   | Puderzucker, zum Bestäuben    |
|                   | farbige Zuckereili            |

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen (Heissluft).
2. Mürbeteig in rundes Kuchenblech legen und mit der Gabel einstechen. Aprikosenkonfitüre auf den Boden verteilen.
3. Griess mit 1dl Milch in einer Schüssel anrühren. Restliche Milch mit einer Prise Salz und 125 g QimiQ Classic in einen Kochtopf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Griessbrei einrühren, kurz kochen und anschliessend auskühlen lassen.
4. Die zweite Hälfte des ungekühlten QimiQ glatt rühren und mit 3 EL Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Zitronenschale, Sultaninen und Mandeln unter die ausgekühlte Griess Masse ziehen.
5. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, 1 EL Zucker begeben und kurz weiter schlagen. Eischnee unter die Masse ziehen, auf den Teigboden geben und glatt streichen.
6. Im vorgeheizten Ofen in der unteren Ofenhälfte ca. 35 - 40 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
7. Mit Puderzucker bestäuben und mit Zuckereili garnieren.