



ÜBERBACKENER WEICHSELKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Kuchen bleibt länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN TEIG

200 g Weissmehl
100 g Butter, weich
1 Ei(er)
2 EL Puderzucker
Salz
2 EL Zitronensaft
Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
4 Eigelb
100 g Zucker
4 Eiweiss
50 g Zucker
80 g Weissmehl
20 g Stärke, z.B. Maizena
Zimt, gemahlen
500 g Sauerkirschkonzerve, abgetropft
10 Löffelbiscuits, zerbrösel
Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
3. Teig rund ausrollen, in eine befettete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
4. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Eigelb und Zucker dazugeben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
5. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehl-Maizena-Zimt-Mischung unter die QimiQ Mischung heben.
6. Weichseln und Brösel vermischen. Auf dem Teig verteilen und die Füllung daraufgeben.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Mit Puderzucker bestäuben.