QimiQ

ZWETSCHGENKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Kuchen bleibt länger saftig





15

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Zucker
4	l Eigelb
200 g	Weissmehl
100 g	Mandeln, gerieben
4	Eiweiss
100 g	Zucker
400 g	Zwetschgen, entkernt
10 (Stärke, z.B. Maizena
	Hagelzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. QimiQ glatt rühren. Zucker und Eigelb dazugeben und schaumig schlagen.
- 3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehl-Mandel-Mischung unter die QimiQ Mischung heben.
- 4. Zwetschgen mit Maizena vermischen.
- 5. QimiQ Masse in eine befettete Form füllen und die Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen.
- 6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
- 7. Noch heiss mit Hagelzucker bestreuen.