



ZWETSCHGENKUCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Zucker

4 Eigelb

200 g Weismehl

100 g Mandeln, gerieben

4 Eiweiss

100 g Zucker

400 g Zwetschgen, entkernt

10 g 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.