



ÜBERBACKENE ERDBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Backstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Frischkäse

60 g Stärke, z.B. Maizena

1 Pkg. Vanillezucker

4 Eigelb

4 Eiweiss

90 g Zucker

FÜR DIE ERDBEEREN

250 g Erdbeeren, halbiert

50 g Puderzucker

Zitronenschale, fein gerieben

1 TL Stärke, z.B. Maizena

Butter, für die Teller

Zucker, für die Teller

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ glatt rühren. Frischkäse, Maizena, Vanillezucker und Eigelb dazugeben und schaumig rühren.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Für die Erdbeeren: Erdbeeren mit Puderzucker, Zitronenschale und Maizena vermischen.
5. Kleine Suppenteller mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Erdbeeren darauf verteilen, QimiQ-Mischung einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.