



NIDELWÄHE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

300 g Frischer süßer Mürbteig , 1 Packung

100 g Hagebuttenkonfitüre

Mandelsplitter, geröstet

FÜR DEN GUSS

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Quark 20 % Fett

1 EL Stärke, z.B. Maizena

2 Ei(er)

3 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

Salz

Mandelsplitter, geröstet

Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 240° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Teig mit Backpapier in eine Springform legen. Mit Konfitüre bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen.
4. Für den Guss ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Maizena, Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz dazumischen.
5. Masse auf dem Teig verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Hitze auf 200° C reduzieren und 20 Minuten fertig backen.
7. Etwas auskühlen lassen, mit Mandelsplittern bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.