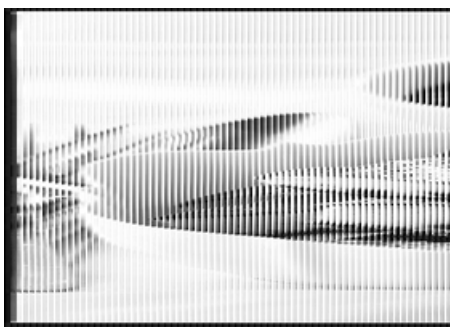




# TOPFENSCHMARRN MIT MARILLENRÖSTER



## QimiQ AVANTAGES

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig



25



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DEN SCHMARRN

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**150 ml** Lait

**3** Jaune(s) d'œuf

**40 g** Beurre, fondu

**40 g** Rosinen

**5** Blanc(s) d'œuf

**125 g** Sucre

**100 g** Farine, sans levure

### FÜR DEN MARILLENRÖSTER

**50 ml** Eau

**60 g** Sucre

**1** Citron(s), gepresst

**500 g** Abricots, in Spalten geschnitten

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Topfenschmarren: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Topfen, Milch, Eidotter, geschmolzene Butter und Rosinen dazugeben und gut vermischen.
4. Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen. Eischnee und Mehl unter die Topfenmasse heben.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Masse verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.
6. Etwas auskühlen lassen und in Rauten schneiden.
7. Für den Marillenröster: Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Marillen dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte weich kochen.