ZWETSCHKENKUCHEN

QimiQ AVANTAGES

- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- Backstabil (AFI)

25

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Quetsches
100 g	Beurre, mou
220 g	Sucre glace
1	Sucre vanillé
3	Jaune(s) d'œuf
	Sel
	Cannelle
350 g	Farine, griffig
0.5	Levure chimique
3	Blanc(s) d'œuf
	Cannelle, zum Bestreuen
	Sucre glace, zum Bestreuen

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Umluft) vorheizen.
2. Zwetschken halbieren und entkernen.
3. Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eidotter, Salz und Zimt dazugeben und gut vermischen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und in die Masse einrühren.
5. Mehl mit Backpulver vermischen und drei Viertel davon mit der Masse vermischen.
6. Eiklar steif schlagen und mit dem restlichen Mehl unter die Masse heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den halbierten Zwetschken belegen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20-30 Minuten backen.
7. Noch warm mit einer Zimt-Staubzucker-Mischung bestreut servieren.