



CLAFOUTIS MIT PFIRSICHEN



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

4 Œuf(s)

110 g Sucre

1 pincée Sel

1 paquet Sucre vanillé

60 g Beurre, fondu

100 g Farine

18 g Féculé de maïs

400 g Pfirsiche , in Spalten geschnitten

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic gatt rühren. Vanillezucker, Eigelb und geschmolzene Butter dazumischen.
4. Mehl mit Maisstärke vermengen und abwechselnd mit dem geschlagenen Eiweiß unter die QimiQ Mischung heben.
5. Mit Pfirsichspalten dekorieren und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.