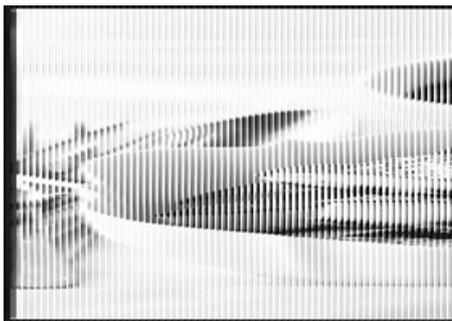




TOPFENSCHMARRN MIT MARILLENRÖSTER (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN SCHMARRN

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Topfen / Quark 20 % Fett

300 ml Lait

6 Jaune(s) d'œuf

80 g Beurre, fondu

80 g Rosinen

10 Blanc(s) d'œuf

250 g Sucre

200 g Farine, sans levure

FÜR DEN MARILLENRÖSTER

100 ml Eau

120 g Sucre

100 ml Jus d'un citron

1 kg Abricots, in Spalten geschnitten

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 180° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Topfenschmarren ungekühltes QimiQ glatt rühren.
3. Topfen, Milch, Eidotter, geschmolzene Butter und Rosinen dazugeben und gut vermischen.
4. Eiklar und Zucker steif schlagen. Eischnee und Mehl unter die Topfenmasse heben.
5. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierter Lüfterzahl ca. 10 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.