



# FRISCHKÄSELASAGNE MIT BEEREN

## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DEN NUDELTEIG

125 g Mehl

2 Eigelb

1 TL Sonnenblumenöl

10 g Staubzucker

10 g Kakaopulver

Prise(n) Zimt

Wasser, nach Bedarf

### FÜR DIE FÜLLUNG

375 g QimiQ Classic, ungekühlt

190 g Zucker

45 g Maisstärke

600 g Frischkäse

150 g Naturjoghurt

4 Ei(er)

80 ml Zitronensaft

Zitronenschale, von 1 Zitrone

500 g Beerenfrüchte, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und eine halbe Stunde rasten lassen. Teig ausrollen und zurechtschneiden.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Maisstärke, Frischkäse, Joghurt, Eier, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben und gut vermischen.
4. Nudelblatt in eine gefettete Auflaufform geben, etwas Füllung und Beeren darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen und mit der Frischkäsefüllung abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.