



# QIMIQ OSTERKUCHEN VON MICHA SCHÄRER



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

<b>1</b>	Tante Fanny frischer süßer Mürbteig
<b>150 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>10 g</b>	Butter
<b>30 g</b>	Hartweizengrieß, fein
<b>300 ml</b>	Milch
	Salz
<b>5 EL</b>	Zucker
<b>4</b>	Ei(er)
<b>1</b>	Limette(n)
<b>150 g</b>	Mandeln, gemahlen
	Staubzucker, zum Bestäuben
	farbige Zuckereier

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Mürbteig rund ausrollen (ca. 30 cm Ø), in eine befettete Kuchenform legen und mit einer Gabel einstechen.
3. Grieß mit 100 ml Milch in einer Schüssel anrühren. Restliche Milch mit einer Prise Salz in eine Pfanne geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Grießbrei einrühren. Kurz aufkochen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit 3 EL Zucker, Eigelb, abgeriebener Limettenschale und gemahlene Mandeln unter die ausgekühlte Masse ziehen.
5. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, 2 EL Zucker dazugeben und kurz weiter schlagen. Geschlagenes Eiweiß unter die Masse ziehen, auf den Teigboden geben und glatt streichen.
6. Im vorgeheizten Backofen in der unteren Ofenhälfte ca. 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten Oberhitze ausschalten. Nach der Backzeit den Kuchen herausnehmen, leicht abkühlen, aus dem Blech nehmen und auf einem Gitter fertig auskühlen lassen.
7. Mit Staubzucker bestäuben und mit Zuckereili dekorieren.