



PFLAUMENKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kuchen bleibt länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

250 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Zucker

4 Eigelb

160 g Mehl

0.5 Pkg. Backpulver

100 g Mandeln, gerieben

4 Eiweiß

100 g Zucker

400 g Pflaumen, entkernt

Hagelzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Zucker und Eigelb gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver und Mandeln vermengen.
4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehl-Mandel-Mischung unter die QimiQ Mischung heben.
5. Masse in eine befettete Form füllen und die Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Noch heiß mit Hagelzucker bestreuen.