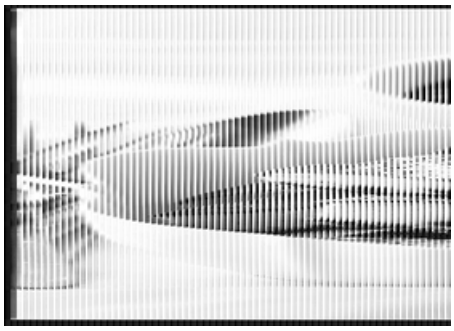
TOPFENSCHMARRN MIT MARILLENRÖSTER



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig

25

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN SCHMARREN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Topfen / Quark 20 % Fett
150 ml	Milch
3	Eigelb
40 g	Butter, geschmolzen
40 g	Rosinen
5	Eiweiß
125 g	Zucker
100 g	Mehl, glatt

FÜR DEN MARILLENRÖSTER

50 ml	Wasser
60 g	Zucker
1	Zitrone(n), gepresst
500 g	Marillen, in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Topfenschmarren: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Topfen, Milch, Eidotter, geschmolzene Butter und Rosinen dazugeben und gut vermischen.
4. Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen. Eischnee und Mehl unter die Topfenmasse heben.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Masse verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 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.