



ZWETSCHKENFLECK



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- 1 Pkg.** Frischer, süßer Mürbteig
- 125 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 500 g** Magertopfen / Quark
- 100 g** Staubzucker
- 40 g** Maisstärke
- 5** Eigelb
- 1 EL** Zitronensaft
- 30** Zwetschken, halbiert, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Staubzucker, Stärke, Eigelb und Zitronensaft dazumischen.
3. Creme auf dem ausgerollten Mürbteig (ca. 3-4 mm dick) verteilen.
4. Zwetschkenhälften daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.