



# ZWETSCHKENFLECK



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 2 BACKBLECHE

<b>2 Pkg.</b>	Frischer, süßer Mürbteig
<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
<b>1000 g</b>	Magertopfen / Quark
<b>200 g</b>	Staubzucker
<b>80 g</b>	Maisstärke
<b>10</b>	Eigelb
<b>2 EL</b>	Zitronensaft
<b>60</b>	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.