



BIRNEN-MARZIPAN-FLECK



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Besonders lockerer und dabei saftiger Teig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

250 g QimiQ Sahne-Basis

1 Pkg. Trockenhefe

70 g Zucker

80 g Butter, geschmolzen

300 g Weizenmehl, glatt

0.5 Pkg. Backpulver

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Sahne-Basis

130 g Frischkäse

60 g Zucker

60 g Marzipan

0.5 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

1 Prise(n) Zimt

4 Birne(n), in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: QimiQ Sahne-Basis mit Trockenhefe und Zucker glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.
2. Geschmolzene Butter dazugeben. Mehl mit Backpulver vermengen, dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.
4. Für die Creme: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse, Zucker, Marzipan, Zitronensaft, -schale und Zimt gut vermischen.
5. Teig zu Kugeln portionieren, mit dem Handballen glatt drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Creme darauf dressieren, Birnenspalten auf der Creme platzieren und mit Mandelstiften dekorieren.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.