ZWETSCHKENKUCHEN

QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- Backstabil (AFI)

25

leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
500 g	Zwetschken
100 g	Butter, weich
220 g	Staubzucker
1 Pkg. [Päckchen]	Vanillezucker
3	Eigelb
	Salz
	Zimt
350 g	Mehl, griffig
0.5 Pkg. [Päckchen]	Backpulver
3	Eiweiß
	Zimt, zum Bestreuen
	Staubzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Umluft) vorheizen.
2. Zwetschken halbieren und entkernen.
3. Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eidotter, Salz und Zimt dazugeben und gut vermischen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und in die Masse einrühren.
5. Mehl mit Backpulver vermischen und drei Viertel davon mit der Masse vermischen.
6. Eiklar steif schlagen und mit dem restlichen Mehl unter die Masse heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den halbierten Zwetschken belegen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20-30 Minuten backen.
7. Noch warm mit einer Zimt-Staubzucker-Mischung bestreut servieren.