



MARILLENKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung

15

leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

250 g QimiQ Sahne-Basis

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

0.5 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

5 Ei(er)

250 g Butter, geschmolzen

250 g Mehl

0.5 Pkg. Backpulver

500 g Marillen, halbiert, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eier und geschmolzener Butter gut vermischen. 3
3. Mehl mit Backpulver vermengen und zügig unter die Masse 4.
4. heben.
5. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Marillenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.