



CLAFOUTIS MIT PFIRSICHEN



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM, 26 CM Ø

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

4 Ei(er)

110 g Zucker

1 Prise(n) Salz

1 Pkg. Vanillezucker

60 g Butter, geschmolzen

100 g Mehl

18 g Maisstärke

400 g Pfirsiche , in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic gatt rühren. Vanillezucker, Eigelb und geschmolzene Butter dazumischen.
4. Mehl mit Maisstärke vermengen und abwechselnd mit dem geschlagenen Eiweiß unter die QimiQ Mischung heben.
5. Mit Pfirsichspalten dekorieren und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.