

CLAFOUTIS MIT PFIRSICHEN



QimiQ VORTEILE

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





15

lei

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
- 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.