



# APFELWÄHE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**1** frischer, süßer Mürbteig

**5** Äpfel, geschält

**150 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**80 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillepuddingpulver

**2** Ei(er)

**2** Eigelb

**0.5** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**1 Prise(n)** Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mürbteig in einer befetteten Tortenform auslegen und die Apfelspalten darauf verteilen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic mit den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen. QimiQ Mischung auf den Apfelspalten verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.