



TOPFENSCHMARREN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Nur 2 Zubereitungsschritte
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

Tipps

Mit Zwetschkenröster servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
250 g	Topfen / Quark 20 % Fett
5	Eigelb
80 g	Mehl
80 g	Butter, geschmolzen
5	Eiweiß
80 g	Zucker
	Staubzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Topfen, Eigelb, Mehl und geschmolzene Butter gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Masse in eine befettete Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
5. Topfenschmarren zerreißen, mit Staubzucker bestäuben und servieren.