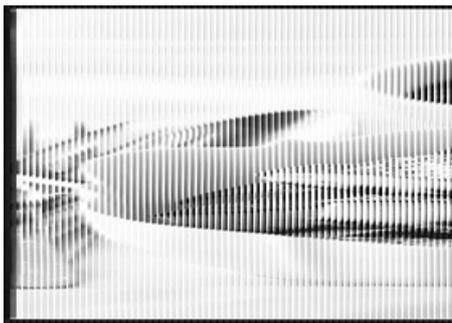




# TOPFENSCHMARRN MIT MARILLENRÖSTER (CONVOTHERM)



## QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN SCHMARRN

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

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

**300 ml** Milch

**6** Eigelb

**80 g** Butter, geschmolzen

**80 g** Rosinen

**10** Eiweiß

**250 g** Zucker

**200 g** Mehl, glatt

### FÜR DEN MARILLENRÖSTER

**100 ml** Wasser

**120 g** Zucker

**100 ml** Zitronensaft

**1 kg** Marillen, in Spalten geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 180° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Topfenschmarren ungekühltes QimiQ glatt rühren.
3. Topfen, Milch, Eidotter, geschmolzene Butter und Rosinen dazugeben und gut vermischen.
4. Eiklar und Zucker steif schlagen. Eischnee und Mehl unter die Topfenmasse heben.
5. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierter Lüfterzahl ca. 10 Minuten goldgelb backen.
6. Etwas auskühlen lassen und in Rauten schneiden.
7. Für den Marillenröster Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Marillen dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte weich kochen.