



OSTERFLADEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1 Pkg.	Tante Fanny frischer süßer Mürbteig
1 EL	Marillenmarmelade
50 g	Hartweizengrieß, fein
200 ml	Milch
	Salz
4 EL	Zucker
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
3	Eigelb
	Zitronenschale, von 1 Zitrone
50 g	Sultaninen
100 g	Mandeln, gemahlen
3	Eiweiß
	Staubzucker, zum Bestäuben
	farbige Zuckereili

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 C vorheizen (Heißluft).
2. Mürbteig in ein rundes Backblech legen und mit der Gabel einstechen. Marillenmarmelade auf dem Boden verteilen.
3. Grieß mit 100 ml Milch in einer Schüssel anrühren. Restliche Milch mit einer Prise Salz und 125 g QimiQ Classic in einen Kochtopf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Grießbrei einrühren, kurz kochen und anschließend auskühlen lassen.
4. Die zweite Hälfte vom ungekühlten QimiQ glatt rühren und mit 3 EL Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Zitronenschale, Sultaninen und Mandeln unter die ausgekühlte Grieß-Masse ziehen.
5. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, 1 EL Zucker begeben und kurz weiter schlagen. Eischnee unter die Masse ziehen, auf den Teigboden geben und glatt streichen.
6. Im vorgeheizten Backofen in der unteren Hälfte ca. 35 - 40 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
7. Mit Staubzucker bestäuben und mit Zuckereier garnieren.