



MARILLENKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

Tipps

Geht auch mit Zwetschken!

ZUTATEN FÜR 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

500 g	QimiQ Sahne-Basis
500 g	Zucker
24 g	Vanillezucker
1	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
500 g	Ei(er)
500 g	Butter, geschmolzen
500 g	Mehl
16 g	Backpulver
1 kg	Marillen, halbiert, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Zitronenschale, Eier und geschmolzene Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver zügig unter die Masse rühren.
4. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, Marillenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.