



ÜBERBACKENER WEICHSELKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Kuchen bleibt länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN TEIG

200 g Mehl
100 g Butter, weich
1 Ei(er)
2 EL Staubzucker
Salz
2 EL Zitronensaft
Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
4 Eigelb
100 g Zucker
4 Eiweiß
50 g Zucker
80 g Mehl
20 g Maisstärke
Zimt, gemahlen
500 g Weichselkonserve, abgetropft
10 Biskotten/Löffelbiskuits, zerbröselt
Staubzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
3. Teig rund ausrollen, in eine befettete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
4. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und Zucker dazugeben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
5. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehl-Stärke-Zimt-Mischung unter die QimiQ Mischung heben.
6. Weichseln und Brösel vermischen. Auf dem Teig verteilen und die Füllung daraufgeben.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Mit Staubzucker bestäuben.