



PFLAUMENKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Kuchen bleibt länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Zucker

4 Eigelb

200 g Mehl

100 g Mandeln, gerieben

4 Eiweiß

100 g Zucker

400 g Pflaumen, entkernt

10 g Maisstärke

Hagelzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Eigelb dazugeben und schaumig schlagen.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehl-Mandel-Mischung unter die QimiQ-Mischung heben.
4. Pflaumen mit Stärke vermischen.
5. QimiQ Mischung in eine befettete Form füllen und die Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Noch heiß mit Hagelzucker bestreuen.