



# ÜBERBACKENE ERDBEEREN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Backstabil



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Frischkäse

**60 g** Maisstärke

**1 Pkg.** Vanillezucker

**4** Eigelb

**4** Eiweiß

**90 g** Zucker

## FÜR DIE ERDBEEREN

**250 g** Erdbeeren, halbiert

**50 g** Staubzucker

Zitronenschale, fein gerieben

**1 TL** Maisstärke

Butter, für die Teller

Zucker, für die Teller

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Stärke, Vanillezucker und Eigelb dazugeben und schaumig rühren.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Für die Erdbeeren: Erdbeeren mit Staubzucker, Zitronenschale und Stärke vermischen.
5. Kleine Suppenteller mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Erdbeeren darin verteilen, QimiQ-Mischung einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.