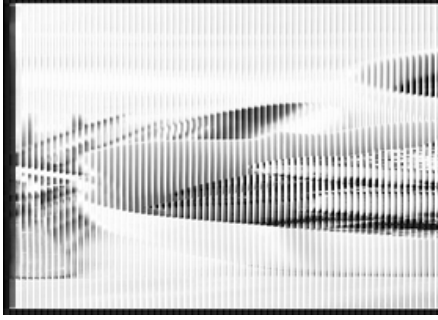




TOPFENSCHMARRN MIT MARILLENRÖSTER



QimiQ VANTAGGI

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DEN SCHMARRN

250 g QimiQ Classic,
250 g Ricotta, 20 % di grassi
150 Latte
3 Tuorlo d'uovo
40 g Burro,
40 g Uva passe
5 Bianco dell'uovo
125 g Zucchero
100 g Farina,

FÜR DEN MARILLENRÖSTER

50 Aqua
60 g Zucchero
1 Limone (Limoni),
500 g Albicocche, in Spalten geschnitten

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Topfenschmarren: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Topfen, Milch, Eidotter, geschmolzene Butter und Rosinen dazugeben und gut vermischen.
4. Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen. Eischnee und Mehl unter die Topfenmasse heben.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Masse verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.
6. Etwas auskühlen lassen und in Rauten schneiden.
7. Für den Marillenröster: Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Marillen dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte weich kochen.