ZWETSCHKENKUCHEN

QimiQ VANTAGGI

- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- Backstabil (AFI)

25

semplicement

INGREDIENTI PER 1

250 g	QimiQ Classic,
500 g	Prugne
100 g	Burro,
220 g	Zucchero a velo
1	Zucchero vanigliato
3	Tuorlo d’uovo
	Sale
	Cannella
350 g	Farina, griffig
0.5	Livieto
3	Bianco dell’uovo
	Cannella, zum Bestreuen
	Zucchero a velo, zum Bestreuen

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 200° C (Umluft) vorheizen.
2. Zwetschken halbieren und entkernen.
3. Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eidotter, Salz und Zimt dazugeben und gut vermischen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und in die Masse einrühren.
5. Mehl mit Backpulver vermischen und drei Viertel davon mit der Masse vermischen.
6. Eiklar steif schlagen und mit dem restlichen Mehl unter die Masse heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den halbierten Zwetschken belegen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20-30 Minuten backen.
7. Noch warm mit einer Zimt-Staubzucker-Mischung bestreut servieren.