



PREISELBEER-NUSS-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



40



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

FÜR DEN BODEN

250 g

4 Ei(er)

130 ml Sonnenblumenöl

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

200 g Weissmehl, griffig

1 Pkg. Backpulver

150 g Haselnüsse, gemahlen

Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Saurer Halbrahm

100 g Puderzucker

0.5 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

80 g Butter, geschmolzen

Preiselbeerekonfitüre, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Saucenbasis, Eier, Öl, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
3. Masse in eine befettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Saurer Halbrahm, Staubzucker, Zitronensaft und -schale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
6. Boden in 3 Lagen schneiden. Die erste Lage mit Preiselbeermarmelade bestreichen, einen Teil der Creme darauf verteilen und die zweite Lage daraufsetzen. Mit Preiselbeermarmelade bestreichen und einen weiteren Teil der Creme darauf verteilen. Die letzte Lage daraufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. **Tipp:** Mit frischen Himbeeren dekorieren.