



LINZER TEACAKE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Kürzere Produktionszeiten
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 1/1 BACKBLECH(E)

FÜR DEN TEIG

1200 g Butter, weich

1200 g Zucker

600 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

40 Ei(er)

1400 g Schokoladebiskuitboden, gebacken, zerbröselt

240 g Weissmehl

1200 g Haselnüsse, gerieben

100 g Backpulver

20 g Zimt, gemahlen

10 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Weiche Butter, Zucker und ungekühltes QimiQ Classic in der Küchenmaschine gut verrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Backbleche mit Backpapier auslegen und Masse ca. 1 cm dick auftragen.
4. Im Backofen bei 160° C ca. 20-25 Minuten backen.