



GEWÜRZSCHNITTE MIT WEISSER SCHOKOLADE (HAAS)



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 VIERECKIGE BACKFORM

FÜR DEN TEIG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Butter, weich

125 g Zucker

2 Stück Ei(er)

1 Pkg.

[päckchen] Haas Vanillinzucker

125 g Haas Zartbitter Kuvertüre, geschmolzen

125 g Weissmehl

1 EL Haas Backpulver

1 EL Lebkuchengewürz

Ingwerpulver

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

200 g Haas Weiße Schokolade Kuvertüre, geschmolzen

250 ml Vollrahm, geschlagen

Orangenschale, gerieben

Pistazien, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Kuchenboden ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Geschmolzene Kuvertüre und danach QimiQ Classic dazugeben. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Ingwerpulver vermischen und vorsichtig unterheben.
4. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Kuvertüre vermengen. Geschlagene Sahne und Orangenschale unterheben.
6. Ausgekühlten Schnittenboden durchschneiden und mit der Hälfte der Creme füllen. Die restliche Creme zum Aufdressieren verwenden.
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).