



HASELNUSSSCHNITTEN

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKFORM 58 X 19 X 4.5 CM

FÜR DEN TEIG

200 g	Butter, weich
50 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Zucker
2	Ei(er)
400 g	Weissmehl
45 g	Backpulver

ZUM EINSTREICHEN

190 g	Rote Johannisbeerekonfitüre, zum Bestreichen
--------------	--

FÜR DIE NUSSSCHICHT

90 g	QimiQ Rahm-Basis
180 g	Butter
225 g	Haselnüsse, fein gerieben
225 g	Haselnüsse, grob gerieben
200 g	Zucker
	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150° C vorheizen.
2. Für den Teig weiche Butter mit ungekühltem QimiQ Classic und Zucker glatt rühren. Restlichen Zutaten dazugeben und gut vermischen. Auf ein Blech (19 x 58 x 4.5 cm) streichen und mit Marmelade bestreichen.
3. Für die Nussschicht alle Zutaten in eine Topf geben und erwärmen bis es eine gebundene Masse ergibt. Über die Marmelade verteilen.
4. Ca. 40 Minuten backen.