



TEEKUCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKFORM 58 X 19 X 4.5 CM

FÜR DEN TEIG

240 g Butter, weich

240 g Zucker

120 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

8 Ei(er)

240 g Schokoladebiskuitboden, gebacken, zerbrösel

48 g Weissmehl

240 g Haselnüsse, gerieben

20 g Backpulver

2 TL Zimt, gemahlen

Prise(n) Salz

ZUM EINSTREICHEN

180 g Preiselbeerekonfitüre

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C vorheizen.
2. Butter, Zucker und QimiQ Classic glatt rühren.
3. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Die Hälfte der Masse in den gefettete Backform füllen, mit Marmelade bestreichen und die restliche Masse darüber verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.