



# BLITZKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

## Tipps

Statt Haselnüsse können auch Mandeln verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

<b>250 g</b>	
<b>160 g</b>	Haselnüsse, gemahlen
<b>190 g</b>	Puderzucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>1 Msp.</b>	Zimt, gemahlen
<b>1 Msp.</b>	Orangenschale
<b>120 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>5</b>	Ei(er)
<b>250 g</b>	Weissmehl, glatt
<b>0.5 Pkg.</b>	Backpulver
	Butter, für die Form
	Weissmehl, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Haselnüsse, Puderzucker, Salz, Zimt, Orangenschale, Öl und Eier gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Kuchenmasse heben.
4. Teig in eine befettete Rehrücken- oder Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.