



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

250 g	
160 g	Haselnüsse, gemahlen
190 g	Puderzucker
1 Prise(n)	Salz
1 Msp.	Zimt, gemahlen
1 Msp.	Orangenschale
120 ml	Sonnenblumenöl
5	Ei(er)
250 g	Weissmehl, glatt
0.5 Pkg.	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.