



# WEIHNACHTSKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Kuchen bleiben länger saftig
- Flaumige Konsistenz
- Kuchen können problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

<b>250 g</b>	
<b>100 g</b>	Haselnüsse, gemahlen
<b>180 g</b>	Puderzucker
<b>70 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>3</b>	Ei(er), groß
<b>150 g</b>	Weissmehl, glatt
<b>8 g</b>	Backpulver
<b>4 g</b>	Lebkuchengewürz
<b>0.5</b>	Orange(n), fein geriebene Schale
<b>20 g</b>	Kakaopulver
	Butter, für die Form
	Weissmehl, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Haselnüsse, Puderzucker, Öl, Eier und Orangenschale verrühren.
3. Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao vermischen und unter die Kuchenmasse heben.
4. Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.