



APFEL-NUSS-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Alternativ zu Äpfeln und Haselnüssen können Birnen und Mandeln verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

250 g	
150 g	Butter, geschmolzen
5	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker
5 Stück	Eiweiss
220 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
0.5 Pkg.	Backpulver
180 g	Weissmehl, glatt
20 g	Stärke, z.B. Maizena
150 g	Haselnüsse, gerieben
25 g	Kakaopulver
1 Msp.	Zimt
2 Stück	Äpfel, geschält, klein gewürfelt
	Butter, für die Form
	Weissmehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer mixen.
3. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl, Stärke, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Zimt vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Äpfel unter die Masse mischen.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.