

GEWÜRZSCHNITTE MIT WEISSER SCHOKOLADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen





25

leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN TEIG

FOR DEN TEIG	
125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 g	Butter, weich
125 g	Zucker
2	Ei(er)
1 Pkg.	Vanillezucker
125 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
125 g	Weissmehl
1 EL	Backpulver
1 EL	Lebkuchengewürz
	Ingwerpulver
FÜR DIE CREME	
250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Weisse Schokolade, geschmolzen
250 ml	Vollrahm, geschlagen
	Orangenschale, gerieben
	Pistazien, gehackt, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. Für den Kuchenboden: QimiQ glatt rühren.
- 3. Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade und danach QimiQ Classic dazugeben. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Ingwerpulver vermengen und vorsichtig unterheben.
- 4. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
- 5. Für die Creme: QimiQ glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen. Geschlagenen Rahm und Orangenschale unterheben.
- 6. Ausgekühlten Schnittenboden durchschneiden und mit der Hälfte der Creme füllen. Die restliche Creme zum Aufdressieren verwenden.
- 7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.