



GEWÜRZSCHNITTE MIT WEISSER SCHOKOLADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR 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

1. 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.