



PUFFREIS-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

125 g	
250 g	Ei(er)
250 g	Butter, geschmolzen
200 g	Zucker
280 g	Mehl, glatt
15 g	Backpulver
1 Prise(n)	Salz
5 g	Orangenschale
50 g	Baumnüsse, gerieben
60 g	Puffreis

ZUM DEKORIEREN

300 g	Dunkle Schokoladeglasur
40 g	Puffreis
30 g	Schokoladepelren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Saucenbasis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Backpulver, Salz, Orangenschale und Walnüsse dazugeben und unterrühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Zum Schluss den Puffreis dazugeben und gut verrühren.
6. Masse in eine ausgefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
7. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Mit Schokoladeglasur überziehen und mit Puffreis und Schokoladepelren dekorieren.