



REHRÜCKEN



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig



20



leicht

Tipps

Mit Mandelstiften dekorieren.

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

FÜR DEN KUCHEN

125 g

8 Eigelb

100 g Butter, geschmolzen

180 g Zucker

125 g Schokolade, gerieben

180 g Nüsse, gerieben

100 g Paniermehl, gemahlen

8 Eiweiss

Butter, für die Form

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

125 g QimiQ Rahm-Basis

200 g Schokolade, dunkel

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit dem Eigelb glatt rühren und die geschmolzene Butter unterrühren. 100 g vom Zucker dazumischen.
3. Geriebene Schokolade, Nüsse und Brösel gut vermischen und in die QimiQ Saucenbasis Mischung rühren.
4. Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen.
6. Für die Schokoladeglasur: QimiQ schmelzen. Vom Herd nehmen, Kuvertüre dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.
7. Kuchen mit Schokoladeglasur überziehen.