



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backwaren bleiben länger trocken und frisch



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

125 g

9 Eigelb

150 g Butter, geschmolzen

150 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

150 g Baumnüsse, gemahlen

120 g Paniermehl

1 Pkg. Vanillezucker

9 Eiweiss

150 g Zucker

1 Prise(n) Salz

Butter, für die Formen

Zucker, für die Formen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 165 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mix the QimiQ Sauce Base with the egg yolks, melted butter and melted chocolate until smooth. Add the walnuts, bread crumbs and vanilla sugar and mix well.
3. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen und unterheben.
4. Formen mit Butter befetten und mit Zucker bestreuen. Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Schokoladeküchlein aus den Formen stürzen und servieren.
6. **Tipp:** Mit Schokoladesauce und Vanilleeis servieren.