



# ZIMT-WHOOPIE-PIES MIT GRAND MARNIER



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



## Tipps

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

#### FÜR DEN TEIG

<b>130 g</b>	
<b>80 g</b>	Zucker
<b>105 g</b>	Weissmehl
<b>3 g</b>	Backpulver
<b>5 g</b>	Kakaopulver
<b>10</b>	Zimt
<b>1 g</b>	Salz
<b>35 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>20 g</b>	Ei(er)
<b>2 g</b>	Vanilleextrakt

#### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>80 g</b>	Zucker
<b>20 ml</b>	Grand Marnier
<b>1</b>	Zimt
<b>60 ml</b>	Orangensaft
<b>10 g</b>	Orangenschale
<b>80 g</b>	VBC Butter
<b>60 g</b>	Orange(n), geschält, in Stücke geschnitten
<b>0.5</b>	Orange(n), Abrieb davon

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Teig: Zucker, Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Zimt und Salz zusammen sieben.
3. QimiQ Saucenbasis mit Öl, Eier und Vanilleextrakt gut vermischen. Trockene Zutaten dazugeben und rühren bis ein glatter Teig entsteht.
4. Mit einem Löffel ca. 20 kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Grand Marnier, Zimt, Orangensaft und -schale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene VBC Butter zügig unterrühren und die Orangenstücke untermischen.
7. Creme auf 10 Plätzchen verteilen und die restlichen Plätzchen daraufsetzen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.