



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

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

FÜR DIE CREME

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