



# KASTANIENSCHNITTE

QimiQ **VORTEILE**



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>100 g</b>	
<b>6 Stück</b>	Eigelb
<b>200 g</b>	
<b>100 g</b>	Butter, flüssig
<b>100 g</b>	Kuchenmehl
<b>6 Stück</b>	Eiweiss
<b>8 g</b>	Salz
<b>1 g</b>	Pfeffer
<b>0.5 g</b>	Muskatnuss, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit den Eidottern gut verrühren.
2. Die lauwarme, flüssige Butter langsam unterrühren.
3. Mehl, Pfeffer und Muskatnuss untermischen.
4. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben.
5. Die Masse auf einem Backblech ca. 2 cm hoch verteilen und im vorgeheizten Backrohr 15-20 Minuten bei 175°C backen.