



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

Statt Zimt kann auch Lebkuchengewürz verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

130 g

80 g Zucker

105 g Weismehl

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 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 Butter zügig unterrühren und die Orangenstücke untermischen.
7. Creme auf 10 Plätzchen verteilen und die restlichen Plätzchen daraufsetzen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.