



# BLITZKUCHEN (THERMOMIX)



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig



## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

<b>250 g</b>	
<b>160 g</b>	Haselnüsse, ganz
<b>190 g</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>1 Msp.</b>	Zimt
<b>110 g</b>	Sonnenblumenöl
<b>5</b>	Ei(er)
<b>250 g</b>	Weissmehl
<b>0.5 Pkg.</b>	Backpulver
	Butter, für die Form
	Paniermehl, für die Form
	Puderzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Haselnüsse in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 10 mahlen und umfüllen.
3. Zucker, Salz, Zimt, Öl, Eier und QimiQ Sahne-Basis in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen.
4. Mehl, Backpulver und die gemahlene Haselnüsse in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren.
5. Masse in eine befettete und mit Semmelbrösel bestreute Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.