



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

250 g	
160 g	Haselnüsse, ganz
190 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
1 Msp.	Zimt
110 g	Sonnenblumenöl
5	Ei(er)
250 g	Weissmehl
0.5 Pkg.	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.