



# INGWERBÖGEN MIT KAFFEECREME

## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### FÜR DEN TEIG

4 Ei(er)

150 g Puderzucker

15 g Vanillezucker

120 g Weismehl, glatt

Ingwerpulver

100 g Ingwer kandiert, fein gehackt

### FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee, gekühlt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Eier, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Ingwerpulver vorsichtig unterheben.
3. Mit einem Spritzsack Kreise (ca. 5 cm Ø) auf ein Backblech spritzen. Mit kandiertem Ingwer bestreuen und ca. 8 - 10 Minuten backen.
4. Kaltes QimiQ Whip Kaffee bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Die ausgekühlten Ingwerkekse damit zusammensetzen und gut durchkühlen lassen.