



GERÜHRTER SCHOKOLADE-MÜRBETEIG

QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Zucker

400 g Butter, weich

100 g Vollei(er)

800 g Weismehl, Type 550

8 g Backpulver

60 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Zucker, QimiQ Classic und weiche Butter schaumig rühren.
2. Vollei dazugeben und weiter schlagen.
3. Mehl, Backpulver und Kakaopulver begeben und zu einem Teig kneten.
4. Kurz ruhen lassen und danach weiter verarbeiten.