



RHABARBER-NUSS-KUCHEN

QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BODEN

75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Beurre, mou

125 g Sucre

1 Œuf(s)

250 g Farine, sans levure

8 g Levure chimique

Sel

FÜR DIE NUSSSCHICHT

75 g QimiQ Base crème

90 g Beurre

70 g Sucre

8 ml Rhum

250 g Noisettes, râpée

FÜR DEN BELAG

500 g Rhabarber, frisch, pelée

Beurre, für die Backform

PRÉPARATION

1. Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden Butter und Zucker schaumig schlagen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und löffelweise dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Für die Nussschicht Butter, QimiQ Classic, Zucker und Rum in einem Topf schmelzen. Haselnüsse dazugeben und rühren, bis eine gebundene Masse entsteht.
4. Den Boden in die vorbereitete Form drücken. Rhabarber darauflegen und die Nussmischung darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.