



BLITZKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

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



10



Tipps

Statt Haselnüsse können auch Mandeln verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g	
160 g	Noisettes, moulues
190 g	Sucre glace
1 pincée	Sel
1 Msp.	Cannelle, moulues
1 Msp.	Zeste d'orange
120 ml	Huile de tournesol
5	Œuf(s)
250 g	Farine, sans levure
0.5 paquet	Levure chimique
	Beurre, pour le plat
	Farine, pour le plat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Haselnüsse, Staubzucker, Salz, Zimt, Orangenschale, Öl und Eier gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Kuchenmasse heben.
4. Teig in eine befettete Rehrücken- oder Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.