



# PUFFREISKUCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

<b>125 g</b>	
<b>250 g</b>	Œuf(s)
<b>250 g</b>	Beurre, fondu
<b>200 g</b>	Sucre
<b>280 g</b>	
<b>15 g</b>	Levure chimique
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>5 g</b>	Zeste d'orange
<b>50 g</b>	Noix, râpée
<b>60 g</b>	Puffreis

## ZUM DEKORIEREN

<b>300 g</b>	
<b>40 g</b>	Puffreis
<b>30 g</b>	Schokoladepelchen_Perles de chocolat

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Backpulver, Salz, Orangenschale und Walnüsse dazugeben und unterrühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Zum Schluss den Puffreis dazugeben und gut verrühren.
6. Masse in eine befettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
7. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Mit Schokoladeglasur überziehen und mit Puffreis und Schokoladepelchen dekorieren.