



BLITZKUCHEN (THERMOMIX)_GÂTEAU ÉCLAIR (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation facile et rapide
- Flaumige Konsistenz
 - Une consistance duveteuse
- Kuchen bleiben länger saftig
 - Les gâteaux restent moelleux plus longtemps



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g	
160 g	Noisettes,
190 g	Sucre
1 pincée	Sel
1 Msp.	Cannelle
110 g	Huile de tournesol
5	Œuf(s)
250 g	Farine
0.5 paquet	Levure chimique
	Beurre, pour le plat
	Chapelure, pour le plat
	Sucre glace, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

– Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).

2. Haselnüsse in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 10 mahlen und umfüllen.

– Ajouter les noisettes dans le bol du mixeur et moulin 8 sec/vitesse 10, puis transvaser.

3. Zucker, Salz, Zimt, Öl, Eier und QimiQ Sahne-Basis in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen.

– Mettre le sucre, le sel, la cannelle, l'huile, les œufs et la crème QimiQ de base dans le bol du mixeur et mélanger 20 secondes/vitesse 4.

4. Mehl, Backpulver und die gemahlene Haselnüsse in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren.

– Mettre la farine, la levure chimique et les noisettes moulues dans le bol du mixeur et mélanger pendant 20 secondes/vitesse 4.

5. Masse in eine befettete und mit Semmelbrösel bestreute Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

– Verser la préparation dans un moule à kouglof graissé et saupoudré de chapelure. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 40 minutes.

6. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

– Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.