



LINZER TEEKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Kürzere Produktionszeiten
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



INGRÉDIENTS POUR 1 SPRINGFORM Ø 22 CM

FÜR DEN TEIG

120 g Beurre, mou

120 g Sucre

60 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

4 Œuf(s)

140 g Schokoladebiskuitboden, gebacken, émietté

24 g Farine

120 g Noisettes, râpée

10 g Levure chimique

1 TL Cannelle, moulues

pincée Sel

ZUM EINSTREICHEN

150 g Confiture d'airelles

PRÉPARATION

1. Weiche Butter, Zucker und ungekühltes QimiQ in der Küchenmaschine gut verrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Die Hälfte der Masse in einen Tortenring (Ø 22 cm) füllen, mit Marmelade bestreichen und die restliche Masse darüber verteilen.
4. Im Backofen bei 170° C ca. 40 Minuten backen.