



# 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.