



# PREISELBEER-NUSS-KUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



40



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

### FÜR DEN BODEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>4</b>	Ei(er)
<b>130 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>250 g</b>	Zucker
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>200 g</b>	Mehl, griffig
<b>1 Pkg.</b>	Backpulver
<b>150 g</b>	Haselnüsse, gemahlen
	Butter, für die Form

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>200 g</b>	Sauerrahm 15 % Fett
<b>100 g</b>	Staubzucker
<b>0.5</b>	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>80 g</b>	Butter, geschmolzen
	Preiselbeermarmelade, zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Sahne-Basis, Eier, Öl, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
3. Masse in eine befettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Sauerrahm, Staubzucker, Zitronensaft und -schale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
6. Boden in 3 Lagen schneiden. Die erste Lage mit Preiselbeermarmelade bestreichen, einen Teil der Creme darauf verteilen und die zweite Lage daraufsetzen. Mit Preiselbeermarmelade bestreichen und einen weiteren Teil der Creme darauf verteilen. Die letzte Lage daraufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. **Tipp:** Mit frischen Himbeeren dekorieren.