



# MOON CAKE TEIG KALT

## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 610 G

**280 g** Reismehl

**130 g** Staubzucker

**70 g** QimiQ Classic

**70 g** Milch

**50 g** Palmfett, weich

**10 g** Weißweinessig

## ZUBEREITUNG

1. Mehl und Staubzucker in einen Rührkessel geben.
2. QimiQ Classic und Milch auf 80°C erwärmen und unter ständigem rühren zugeben.
3. Palmin und Essig zugeben.
4. Teig bei Stufe 2 fünf Minuten rühren lassen.
5. 3-4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.