



# TILAK -TEEKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 1/1 BACKBLECH(E)

### FÜR DEN TEIG

**1200 g** Butter, weich

**1200 g** Zucker

**600 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**40** Ei(er)

**1400 g** Schokoladebiskuitboden, gebacken, zerbröseln

**240 g** Mehl

**1200 g** Haselnüsse, gerieben

**100 g** Backpulver

**20 g** Zimt, gemahlen

**10 g** Salz

## ZUBEREITUNG

1. Weiche Butter, Zucker und ungekühltes QimiQ Classic in der Küchenmaschine gut verrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Backbleche mit Backpapier auslegen und Masse ca. 1 cm dick auftragen.
4. Im Backofen bei 160° C ca. 20-25 Minuten backen.