



KIRSCHKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

500 g QimiQ Sahne-Basis

500 g Zucker

24 g Vanillezucker

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

10 Ei(er)

500 g Butter, zerlassen

500 g Mehl

32 g Backpulver

720 g Kirschen, entkernt

160 g Haselnüsse, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronen und -schale, Eier und geschmolzene Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver und Nüsse vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.