



APFEL-NUSS-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Alternativ zu Äpfeln und Haselnüssen können Birnen und Mandeln verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

250 g	QimiQ Sahne-Basis
150 g	Butter, geschmolzen
5	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker
5 Stück	Eiweiß
220 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
0.5 Pkg.	Backpulver
180 g	Mehl, glatt
20 g	Maisstärke
150 g	Haselnüsse, gerieben
25 g	Kakaopulver
1 Msp.	Zimt
2 Stück	Äpfel, geschält, klein gewürfelt
	Butter, für die Form
	Mehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer gut mixen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl, Maisstärke, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Zimt vermengen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Äpfel unter die Masse mischen.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.