



GEWÜRZSCHNITTE MIT WEISSER SCHOKOLADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN TEIG

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Butter, weich
125 g	Zucker
2	Ei(er)
1 Pkg.	Vanillezucker
125 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
125 g	Mehl
1 EL	Backpulver
1 EL	Lebkuchengewürz
	Ingwerpulver

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Weißer Schokolade, geschmolzen
250 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
	Orangenschale, gerieben
	Pistazien, gehackt, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Kuchenboden: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade und danach QimiQ Classic dazugeben. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Ingwerpulver vermengen und vorsichtig unterheben.
4. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen. Geschlagenes Schlagobers und Orangenschale unterheben.
6. Ausgekühlten Schnittenboden in 2 Lagen schneiden und mit der Hälfte der Creme füllen. Die restliche Creme zum Aufdressieren verwenden. Mit gehackten Pistazien dekorieren.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.