



# PUFFREISKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**250 g** Ei(er)

**250 g** Butter, geschmolzen

**200 g** Zucker

**280 g** Mehl, glatt

**15 g** Backpulver

**1 Prise(n)** Salz

**5 g** Orangenschale

**50 g** Walnüsse, gerieben

**60 g** Puffreis

## ZUM DEKORIEREN

**300 g** Dunkle Schokoladeglasur

**40 g** Puffreis

**30 g** Schokoladepelren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Backpulver, Salz, Orangenschale und Walnüsse dazugeben und unterrühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Zum Schluss den Puffreis dazugeben und gut verrühren.
6. Masse in eine befettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
7. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Mit Schokoladeglasur überziehen und mit Puffreis und Schokoladepelren dekorieren.