



APFEL-HIMBEER-KUCHEN MIT NUTELLA®



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

Tipps

Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM, 26 CM Ø

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
3	Ei(er)
3	Eigelb
60 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
200 g	Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®
80 g	Mehl
40 g	Maisstärke
1 kg	Apfel, blättrig geschnitten
80 g	Haselnüsse, gemahlen
150 g	Himbeere(n)
	Staubzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Classic, Eier, Eigelb, Zucker Salz, Nutella®, Mehl und Maisstärke in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. Äpfel mit den Haselnüssen vermischen und einen Teil in eine befettete (dichte!) Tortenform geben. Einen Teil der QimiQ Mischung darüber gießen, restliche Äpfel und Himbeeren darauf verteilen und die restliche QimiQ Mischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
4. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.