



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backwaren bleiben länger trocken und frisch



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

125 g	QimiQ Sahne-Basis
9	Eigelb
150 g	Butter, geschmolzen
150 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
150 g	Walnüsse, gemahlen
120 g	Semmelbrösel
1 Pkg.	Vanillezucker
9	Eiweiß
150 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
	Butter, für die Formen
	Zucker, für die Formen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 165 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Eigelb, geschmolzener Butter und geschmolzener Schokolade glatt rühren. Walnüsse, Brösel und Vanillezucker dazumischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen und unterheben.
4. Formen mit Butter befetten und mit Zucker bestreuen. Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Schokoladeküchlein aus den Formen stürzen und servieren.
6. **Tipp:** Mit Schokoladesauce und Vanilleeis servieren.