



# APFELKUCHEN / DESSERTKONZEPT



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 24 SCHNITTEN

### FÜR DEN BODEN 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

**500 g** QimiQ Sahne-Basis

**500 g** Ei(er)

**500 g** Zucker

**500 g** Butter, geschmolzen

**1 Prise(n)** Salz

**12** Vanillezucker

**500 g** Mehl

**16 g** Backpulver

### FÜR DEN BELAG

**1 kg** Äpfel

**1** Zitrone(n), Saft davon

**2 Msp.** Zimt

**60 g** Zucker

**100 g** Mandeln, gehobelt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Eier, Zucker, geschmolzene Butter, Salz und Vanillezucker gut miteinander verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren. In ein tiefes Gastroblech streichen.
3. Äpfel schälen, würfeln und mit Zitronensaft und der Zimt-Zucker-Mischung marinieren. Gleichmäßig auf der Kuchenmasse verteilen. Mandeln über die Äpfel streuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
5. **Tipp:** Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.