



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Kein schaumig Schlagen der Butter notwendig



20



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STK. MINI-GUGELHUPF

250 g	QimiQ Sahne-Basis
220 g	Butter, geschmolzen
5	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker
5	Eiweiß
220 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
0.5 Pkg.	Backpulver
250 g	Mehl, glatt
25 g	Kakaopulver
	Butter, für die Backform
	Zucker, für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Die helle und dunkle Masse abwechselnd in befettete und bezuckerte Formen füllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Die Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40-45 Minuten backen.
7. **Tipp:** Mit Schokoladeglasur überziehen.