



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
1 kg	Apfel
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.