



LINZER TEEKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Kürzere Produktionszeiten
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM Ø 22 CM

FÜR DEN TEIG

120 g Butter, weich

120 g Zucker

60 g QimiQ Classic, ungekühlt

4 Ei(er)

140 g Schokoladebiskuitboden, gebacken, zerbröseln

24 g Mehl

120 g Haselnüsse, gerieben

10 g Backpulver

1 TL Zimt, gemahlen

Prise(n) Salz

ZUM EINSTREICHEN

150 g Preiselbeermarmelade

ZUBEREITUNG

1. Weiche Butter, Zucker und ungekühltes QimiQ in der Küchenmaschine gut verrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Die Hälfte der Masse in einen Tortenring (Ø 22 cm) füllen, mit Marmelade bestreichen und die restliche Masse darüber verteilen.
4. Im Backofen bei 170° C ca. 40 Minuten backen.