



# GEWÜRZSCHNITTE MIT WEISSER SCHOKOLADE (HAAS)



## QimiQ BENEFITS

- Creamy indulgent taste with less fat
- Reduces discolouration



25



easy

## INGREDIENTS FOR 1 SQUARE BAKING TIN

### FÜR DEN TEIG

<b>125 g</b>	QimiQ Classic, unchilled
<b>125 g</b>	Butter, softened
<b>125 g</b>	Sugar
<b>2 ea</b>	Egg(s)
<b>1 sachet(s)</b>	Haas Vanillinzucker
<b>125 g</b>	Haas dark chocolate coating, melted
<b>125 g</b>	Flour
<b>1 tbsp</b>	Haas Backpulver
<b>1 tbsp</b>	Gingerbread spice
	Ginger powder

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, chilled
<b>200 g</b>	Haas Weiße Schokolade Kuvertüre, melted
<b>250 ml</b>	Cream 36 % fat, whipped
	Orange zest, grated
	Pistachios, to garnish

## METHOD

1. Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Kuchenboden ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Geschmolzene Kuvertüre und danach QimiQ Classic dazugeben. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Ingwerpulver vermischen und vorsichtig unterheben.
4. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Kuvertüre vermengen. Geschlagene Sahne und Orangenschale unterheben.
6. Ausgekühlten Schnittenboden durchschneiden und mit der Hälfte der Creme füllen. Die restliche Creme zum Aufdressieren verwenden.
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).