



HASELNUSSSCHNITTEN

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À GÂTEAU 58 X 19 X 4.5 CM

FÜR DEN TEIG

200 g	Beurre, mou
50 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Sucre
2	Œuf(s)
400 g	Farine
45 g	Levure chimique

ZUM EINSTREICHEN

190 g	Confiture de groseille rouge, pour badigeonner
--------------	--

FÜR DIE NUSSSCHICHT

90 g	QimiQ Base crème
180 g	Beurre
225 g	Noisettes, finement râpé
225 g	Noisettes, grossièrement râpée
200 g	Sucre
	Sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Backofen auf 150° C vorheizen.
2. Für den Teig weiche Butter mit ungekühltem QimiQ Classic und Zucker glatt rühren. Restlichen Zutaten dazugeben und gut vermischen. Auf ein Blech (ca. 19 x 58 x 4.5 cm) streichen und mit Marmelade bestreichen.
3. Für die Nussschicht alle Zutaten in eine Topf geben und erwärmen bis es eine gebundene Masse ergibt. Über die Marmelade verteilen.
4. Ca. 40 Minuten backen.