



APFELKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

FÜR DEN BODEN

250 g QimiQ Sauce Base

250 g Euf(s)

250 g Sucre

250 g Beurre, fondu

1 pincée Sel

6 Sucre vanillé

250 g Farine

8 g Levure chimique

FÜR DEN BELAG

500 g Pommes

0.5 Citron(s), le jus

1 pointe(s) Cannelle

30 g Sucre

50 g

PRÉPARATION

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 Blech 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.
5. **Tipp:** Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.