



LINZER TEEKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation
- Temps de réalisation plus court
- Économie de temps et de ressources



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE Ø 22 CM

FÜR DEN TEIG

| | |
|---------------|--|
| 120 g | Beurre, mou |
| 120 g | Sucre |
| 60 g | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| 4 | Œuf(s) |
| 140 g | Fond de biscuit au chocolat, cuit, émietté |
| 24 g | Farine |
| 120 g | Noisettes, râpée |
| 10 g | Levure chimique |
| 1 cc | Cannelle, moulues |
| pincée | Sel |

ZUM EINSTREICHEN

| | |
|--------------|----------------------|
| 150 g | Confiture d'airelles |
|--------------|----------------------|

PRÉPARATION

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.