



RHABARBER-NUSS-KUCHEN

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BODEN

75 g QimiQ Classic,

125 g Burro,

125 g Zucchero

1 Uovo (Uova)

250 g Farina,

8 g Livieto

Sale

FÜR DIE NUSSSCHICHT

75 g QimiQ Classic

90 g Burro

70 g Zucchero

8 Rum

250 g Nocciole,

FÜR DEN BELAG

500 g Rabarbaro, fresco,

Burro, für die Backform

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden Butter und Zucker schaumig schlagen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und löffelweise dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Für die Nussschicht Butter, QimiQ Classic, Zucker und Rum in einem Topf schmelzen. Haselnüsse dazugeben und rühren, bis eine gebundene Masse entsteht.
4. Den Boden in die vorbereitete Form drücken. Rhabarber darauflegen und die Nussmischung darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.