



HASELNUSSSCHNITTEN

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN TEIG

200 g Burro,
50 g QimiQ Classic,
200 g Zucchero
2 Uovo (Uova)
400 g Farina
45 g Livieto

ZUM EINSTREICHEN

190 g Marmellata di ribes rosso,

FÜR DIE NUSSSCHICHT

90 g QimiQ Classic
180 g Burro
225 g Nocciole,
225 g Nocciole, grob gerieben
200 g Zucchero
Zucchero vanigliato

PREPARAZIONE

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.