



# APFELKUCHEN



## QimiQ VANTAGGI

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



20



semplicement

## INGREDIENTI PER 1

### FÜR DEN BODEN

250 g QimiQ Sauce Base

250 g Uovo (Uova)

250 g Zucchero

250 g Burro,

1 Sale

6 Zucchero vanigliato

250 g Farina

8 g Lievito

### FÜR DEN BELAG

500 g Mele

0.5 Limone (Limoni),

1 Cannella

30 g Zucchero

50 g

## PREPARAZIONE

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.