



# LINZER TEEKUCHEN



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Kürzere Produktionszeiten
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1 SPRINGFORM Ø 22 CM

### FÜR DEN TEIG

- 120 g** Burro,
- 120 g** Zucchero
- 60 g** QimiQ Classic,
- 4** Uovo (Uova)
- 140 g** Pan di Spagna con cioccolato, cotto,
- 24 g** Farina
- 120 g** Nocciole,
- 10 g** Livieto
- 1** Cannella,
- Sale

### ZUM EINSTREICHEN

- 150 g** Marmellata di mirtilli rossi

## PREPARAZIONE

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.