



GEWÜRZSCHNITTE MIT WEISSER SCHOKOLADE (HAAS)



QimiQ BENEFITS

- Creamy indulgent taste with less fat
- Reduces discoloration



25



easy

INGREDIENTS FOR 1 SQUARE BAKING TIN

FÜR DEN TEIG

125 g	QimiQ Classic, room temperature
125 g	Butter, softened
125 g	Sugar
2 pcs	Egg(s)
1 sachet(s)	Haas Vanillinzucker
125 g	Haas dark chocolate coating, melted
125 g	AP Flour
1 tbsp	Haas Backpulver
1 tbsp	Gingerbread spice
	Ginger powder

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic, chilled
200 g	Haas Weiße Schokolade Kuvertüre, melted
250 ml	Heavy cream 36 % fat, beaten
	Orange zest, grated
	Pistachios, to garnish

METHOD

1. Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Kuchenboden ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Geschmolzene Kuvertüre und danach QimiQ Classic dazugeben. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Ingwerpulver vermischen und vorsichtig unterheben.
4. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Kuvertüre vermengen. Geschlagene Sahne und Orangenschale unterheben.
6. Ausgekühlten Schnittenboden durchschneiden und mit der Hälfte der Creme füllen. Die restliche Creme zum Aufdressieren verwenden.
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).