



APFELKUCHEN



QimiQ BENEFITS

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



20



easy

INGREDIENTS FOR 1 BAKING TRAY

FÜR DEN BODEN

250 g QimiQ Sauce Base

250 g Egg(s)

250 g Sugar

250 g Butter, melted

1 pinch(es) Salt

6 Vanilla sugar

250 g AP Flour

8 g Baking powder

FÜR DEN BELAG

500 g Apple(s)

0.5 Lemon(s), juice only

1 small pinch(es) Cinnamon

30 g Sugar

50 g Almond shavings

METHOD

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.