



SCHOKOKUCHEN

QimiQ BENEFITS



easy



INGREDIENTS FOR 1 BUNDT CAKE TIN

250	QimiQ Sauce Base
220 g	Butter, melted
5	Egg yolk(s)
1 package	Vanilla sugar
5	Egg white(s)
220 g	Sugar
1 pinch(es)	Salt
0.5 package	Baking powder
250 g	AP Flour, plain
25 g	Cocoa powder
	Butter, for the baking tin
	Sugar, for the baking tin

METHOD

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl und Kakaopulver vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. Die Masse in eine befettete und bezuckerte Form füllen und 40-45 Minuten backen.
6. Tipp: Mit pinker Glasur überziehen und verzieren.