



GERÜHRTER SCHOKOLADE-MÜRBEIG

QimiQ BENEFITS

- Full taste with less fat content
- Light and fluffy consistency



15



easy

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

100 g QimiQ Classic, room temperature

500 g Sugar

400 g Butter, softened

100 g Whole egg(s)

800 g All purpose flour

8 g Baking powder

60 g Cocoa powder

METHOD

1. Zucker, QimiQ Classic und weiche Butter schaumig rühren.
2. Vollei dazugeben und weiter schlagen.
3. Mehl, Backpulver und Kakaopulver begeben und zu einem Teig kneten.
4. Kurz ruhen lassen und danach weiter verarbeiten.