



GEFÜLLTE KARTOFFELBUCHTELN

QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN GERMTEIG

125 g	QimiQ Rahm-Basis
300 g	Mehlige Kartoffel(n), gekocht
50 ml	Milch
50 g	Butter
24 g	Frische Hefe
300 g	Weissmehl, griffig
1	Eigelb

FÜR DIE FÜLLUNG

75 g	
1	Zwiebel(n)
80 g	Reibkäse
1 EL	Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
	Kräutermischung, fein gehackt
1	Eigelb

FÜR DEN DIP

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Naturjogurt
	Salz und Pfeffer
10 g	Kräutermischung, fein gehackt
	Knoblauch, gepresst

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Germteig die Kartoffeln passieren. Milch, Butter und QimiQ Classic schmelzen. Hefe in der lauwarmen Masse auflösen. Kartoffeln, QimiQ Mischung, Mehl und Eigelb in eine Schüssel geben und mit der Hand rasch zu einem Teig verkneten.
3. Germteig an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen und kurz durchkneten. Weitere 20 Minuten gehen lassen.
4. Für die Füllung: Zwiebel in Öl ansautieren. QimiQ Saucenbasis und Kräuter dazugeben. Käse dazugeben und abschmecken. Zum Schluss das Eigelb dazugeben.
5. Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 - 1 cm dick ausrollen und mit einem Formring (6 cm Ø) Kreise ausstechen. Jeweils einen Kaffeelöffel der Füllung daraufgeben, zusammenklappen und gut andrücken.
6. Buchteln mit der glatten Seite nach oben dicht aneinander in eine befettete Auflaufform setzen und nochmals für 15 Minuten gehen lassen. Mit Butter bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
8. Für den Kräuterdip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und zu den Kartoffelbuchteln servieren.