



1. AUGUST-QIMIQ-WEGGEN VON MICHA SCHÄRER

QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Backwaren bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 KLEINE WEGGEN

100 g QimiQ Rahm-Basis

500 g Weissmehl

Prise(n) Salz

20 g Frische Hefe

150 ml Milch

70 g Butter

1 Ei(er)

50 g Bündner Trockenfleisch

100 ml Kaffeerahm 10 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe in lauwarmen Milch auflösen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Milch, weicher Butter und Ei zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und in 4 Stücke teilen.
3. Teig 30 Minuten gehen lassen.
4. Danach fein geschnittenes Trockenfleisch darunter kneten, Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit Kaffeerahm bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Ober- und Unterhitze) je nach Grösse ca. 25 bis 30 Minuten backen.