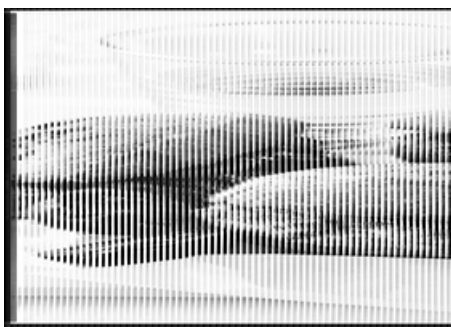




# ÜBERBACKENE KÄSEBRÖTCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4 Stück** Gebäck zum Aufbacken à 50 g  
Butter, zum Bestreichen

## FÜR DIE KÄSECREME

**250 g**

**4 EL** Naturjogurt

**1** Eigelb

**2 TL** Senf

Salz und Pfeffer

Worcestershiresauce

Paprikapulver, mild

**3 EL** Kräutermischung, gehackt

**125 g** Bergkäse 45% Fett, gerieben

**125 g** KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

**1** Eiweiss

Tomate(n), in Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsecreme QimiQ Saucenbasis mit Jogurt, Eigelb, Senf, Gewürzen, Kräutern und Käse dazugeben und nochmals abschmecken.
3. Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Käsecreme heben.
4. Gebäck durchschneiden und die Käsemasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 9 Minuten goldbraun backen. Mit Tomatenscheiben garnieren.