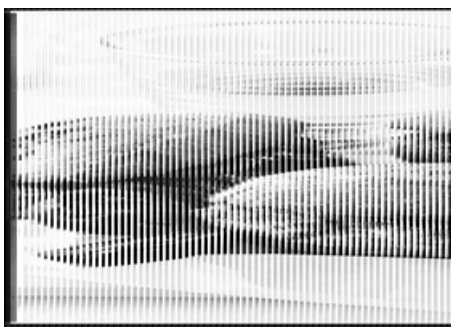




ÜBERBACKENE KÄSEBRÖTCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Gebäck zum Aufbacken à 50 g

Butter, zum Bestreichen

FÜR DIE KÄSECREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

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

1 EL Weismehl, glatt

Tomate(n), in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsecreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Jogurt, Eigelb, Senf, Gewürze, Kräuter und Käse dazugeben und nochmals abschmecken.
4. Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Mehl unter die Käsecreme heben.
5. Gebäck durchschneiden und die Käsemasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 9 Minuten goldbraun backen. Mit Tomatenscheiben garnieren.