



# SPECKGRISSINI MIT AVOCADODIP



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Die Farbe der Avocado bleibt länger erhalten
- Besonders lockerer und dabei saftiger Teig
- Perfekt zum Backen



30



leicht

## Tipps

Dazu ein Glas Rotwein servieren.

## ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

### FÜR DIE GRISSINI

125 g

0.5 Pkg. Trockenhefe

1 Prise(n) Zucker

180 g Weizenmehl

0.5 TL Backpulver

1 Prise(n) Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

2 Msp. Peperonipulver, edelsüß

50 g Butter, weich

100 g Räucherspeck, klein gewürfelt

### FÜR DEN AVOCADODIP

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1 Avocado(s)

100 g Naturjogurt

0.5 rote Peperoni, gewürfelt

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

1 Chilipulver

1 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Combine the flour, baking powder and seasoning in a mixing bowl.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen
3. Teig ½ cm hoch ausrollen und in ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen zu Strängen rollen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Stränge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf dem Grill mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze oder im Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
6. Für den Avocadodip: Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken.
7. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Avocado und die restlichen Zutaten dazumischen und abschmecken.