



# SPECK-GRISSINI MIT AVOCADO DIP



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backstabil
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

### FÜR DIE GRISSINI

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**0.5 Pkg.** Trockenhefe

**Prise(n)** Zucker

**180 g** Weizenmehl

**0.5 TL** Backpulver

**Prise(n)** Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

**2 Msp.** Peperonipulver, edelsüß

**50 g** Butter, weich

**100 g** Räucherspeck, klein gewürfelt

### FÜR DEN DIP

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1** Avocado(s)

**100 g** Naturjogurt

**0.5** rote Peperoni, gewürfelt

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

**1 Msp.** Chilipfeffer Pulver

**1** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Für die Grissini: QimiQ glatt rühren. Hefe und Zucker dazumischen.
2. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen und in einen Rührkessel geben.
3. Hefemischung, weiche Butter und Speck dazugeben und mit einem Knethacken ca. 2-3 Minuten kneten lassen. Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
4. Teig ½ cm hoch ausrollen und in ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen zu Stängen rollen.
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 Dip: Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben. Avocado Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken.
7. QimiQ glatt rühren. Avocado und die restlichen Zutaten dazugeben und abschmecken.