



PUMPERNICKELTALER MIT KÄSECREME



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

32 Pumpernickeltaler à 20 g

FÜR DIE CREME

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Blauschimmelkäse

250 g Magerquark

2 EL Peterli, frisch

2 EL Portwein

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Blauschimmelkäse mit einer Gabel fein zerdrücken und mit den restlichen Zutaten dazumischen.
3. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Pumpernickeltaler spritzen. Mit den restlichen Brotscheiben bedecken.