



# GEFÜLLTE WEIHNACHTSGANS



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1** Gans [3,5 kg]

**2** Ei(er)

**200 g** Marroni, gegart

**300** Brioche

**200 g** Äpfel, klein gewürfelt

Salz

Pfeffer

Majoran

Peterli, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic Nature glatt rühren.
2. Eier, Marroni Brioche- und Apfelwürfel beimengen.
3. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Peterli würzen.
4. Gans füllen, gut vernähen und bei mittlerer Hitze je nach Grösse 2 - 3 Stunden im Backofen braten.