



LA BONNE VIE BUCHE DE CHÈVRE IM BIERTEIG MIT AIOLI



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE AIOLI

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

180 ml Olivenöl Extra Vergine

2 Eigelb

50 g Knoblauchzehe(n), gehackt

100 g Schalotte(n), fein geschnitten

5 g Worcestershiresauce

20 g Dijon Senf

20 g Schnittlauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DEN BIERTEIG

170 g Weissmehl

4 g Backpulver

3 Ei(er)

150 ml Bier

1 g Knoblauchpulver

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

10 Scheiben La Bonne Vie Buche de Chèvre, ca. 3 cm dick

ZUBEREITUNG

1. Für die Aioli: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für den Backteig: Alle Zutaten zusammen gut vermischen. La Bonne Vie Buche de Chèvre in Mehl wälzen, durch den Backteig ziehen und in heißem Öl herausbacken.
3. Gebackenen La Bonne Vie Buche de Chèvre mit Aioli servieren.