



# AUFSTRICH NACH LIPTAUER ART



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

**3 kg** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**5 kg** Magerquark

**1.6 kg** rote Peperoni, gewürfelt

**1.1 kg** Essiggurke(n), gewürfelt

**200 ml** Apfelessig

Peperonipulver, edelsüß

Kümmel, gemahlen

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.