



LACHSHÄPPCHEN FÜR DEN OSTERBRUNCH



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 30 HÄPPCHEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Lachs, geräuchert, fein gehackt

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

250 ml Vollrahm, geschlagen

1 TL Dill, fein gehackt

Cracker

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Lachs und Dill dazumischen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. In einen Spritzbeutel füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Lachsmousse auf Cracker anrichten und servieren.