



EMMENTALER KUCHEN MIT SPECK



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBETEIG

250 g Weizenmehl, glatt

130 g Butter

1 Ei(er)

Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis

20 g Butter

150 g Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

150 g Räucherspeck, in Streifen geschnitten

150 g Champignons, in Scheiben geschnitten

150 g Peperoni(s), fein gewürfelt

1 Ei(er)

2 EL Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

200 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Aus Mehl, Butter, Ei und Salz einen Mürbteig zubereiten.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Für die Füllung Zwiebeln, geräucherter Speck, Champignons und Peperoni in Butter anschwitzen. QimiQ Classic dazugeben und auflösen.
5. In die lauwarme Füllung ein verquirltes Ei einrühren, würzen und mit Peterli verfeinern.
6. Mürbteig auswallen, in eine Auflaufform geben und den Teig am Rand mindestens 3 cm hochziehen.
7. Die Füllung über den Teig verteilen, den geriebenen Emmentaler darüber streuen.
8. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten goldgelb backen.