



# SPECKGRISSINI MIT AVOCADODIP



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Die Farbe der Avocado bleibt länger erhalten
- Besonders lockerer und dabei saftiger Teig
- Perfekt zum Backen



30



## Tipps

Dazu ein Glas Rotwein servieren.

## INGRÉDIENTS POUR 25 PIÈCES

### FÜR DIE GRISSINI

**125 g**

**0.5 paquet** Levure chimique

**1 pincée** Sucre

**180 g** Farine de blé

**0.5 TL** Levure chimique

**1 pincée** Sel

Poivre noir, moulues

**2 Msp.** Paprika en poudre, doux

**50 g** Beurre, mou

**100 g** Lard fumé, coupé en petits dés

### FÜR DEN AVOCADODIP

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1** Avocat(s)

**100 g** Yogourt nature

**0.5** Poivron rouge, coupé en dés

Sel

Poivre noir, moulues

**1** Piment en poudre

**1** Limette(s), jus et zeste finement râpé

## PRÉPARATION

1. Für die Grissini: QimiQ Sahne-Basis mit Germ und Zucker glatt rühren.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Teig ½ cm hoch ausrollen und in ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen zu Strängen rollen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Stränge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Für den Avocadodip: Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken.
7. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Avocado und die restlichen Zutaten dazumischen und abschmecken.