



# GEFÜLLTE WEIHNACHTSGANS



## QimiQ AVANTAGES

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

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

**1**

**2** Œuf(s)

**200 g** Maroni, gegart

**300** Brioche

**200 g** Pommes, coupé en petits dés

Sel

Poivre

Marjolaine

Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Eier, Kastanien, Brioche- und Apfelwürfel beimengen.
3. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen.
4. Gans füllen, gut vernähen und bei mittlerer Hitze je nach Größe 2 - 3 Stunden im Backofen braten.