



CHECK_KARTOFFEL-EIERSCHWAMMERLTÜRMCHEN

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

18	Scheibe(n) Pumpernickelbrot
125 g	mehlige Kartoffel(n), gekocht
125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Eierschwammerl, angebraten
125 g	Sauerrahm 15 % Fett
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben
	Kümmel, gemahlen
	Schnittlauch, fein gehackt
10 ml	Balsamico-Essig, weiß

ZUBEREITUNG

1. Pumpernickelbrot mit dem 6,3 cm Formring ausstechen.
2. Kartoffel pressen, Ungekühltes QimiQ glatt rühren, Kartoffel, Eierschwammerl, Sauerrahm und Gewürze beimengen und gut abschmecken.
3. Pumpernickel und Kartoffel- Eierschwammerlmousse schichtweise in die 6,3 cm Formringe geben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).