



TILAK - KRÄUTER-TOPFEN-AUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

2500 g QimiQ Classic, ungekühlt

5000 g Magertopfen / Quark

100 g Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Senf

Kümmel, gemahlen

Knoblauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.