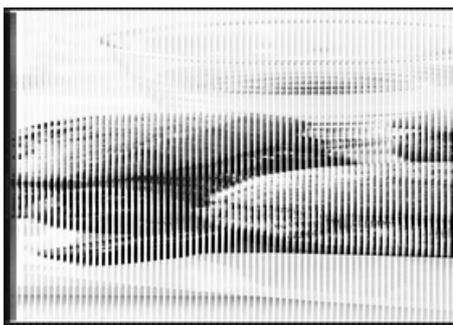




ÜBERBACKENE KÄSEBRÖTCHEN (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Backstabil (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Stück Gebäck zum Aufbacken à 50 g
Butter, zum Bestreichen

FÜR DIE KÄSECREME

250 g QimiQ Sahne-Basis

4 EL Naturjoghurt

1 Eigelb

2 TL Senf

Salz und Pfeffer

Worcestersauce

Paprikapulver, mild

3 EL Kräutermischung, gehackt

125 g Bergkäse 45 % Fett, gerieben

125 g Emmentaler, gerieben

1 Eiweiß

Tomate(n), in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsecreme QimiQ Saucenbasis mit Joghurt, Eidotter, Senf, Gewürzen, Kräutern und Käse vermischen und nochmals abschmecken.
3. Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Käsecreme heben.
4. Gebäck durchschneiden und die Käsemasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 9 Minuten goldbraun backen. Mit Tomatenscheiben garnieren.