EIAUFSTRICH

QimiQ VORTEILE

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

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
5	Ei(er), hartgekocht
50 g	Sauerrahm 15 % Fett
1 EL	Schnittlauch, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Senf

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut vermischen.