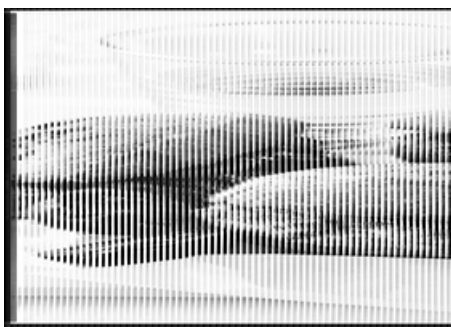




# ÜBERBACKENE KÄSEBRÖTCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4** Gebäck zum Aufbacken à 50 g

Butter, zum Bestreichen

## FÜR DIE KÄSECREME

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**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

**1 EL** Mehl, glatt

Tomate(n), in Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Joghurt, Eidotter, Senf, Gewürze, Kräuter und Käse dazumischen und nochmals abschmecken.
4. Eiklar zu Schnee schlagen und mit dem Mehl unter die Käsecreme heben.
5. Gebäck durchschneiden und die Käsemasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 9 Minuten goldbraun backen. Mit Tomatenscheiben garnieren.