SPECKGRISSINI MIT AVOCADODIP

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Die Farbe der Avocado bleibt länger erhalten
- Besonders lockerer und dabei saftiger Teig
- Perfekt zum Backen

30

leicht

Tipps

Dazu ein Glas Rotwein servieren.

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

FÜR DIE GRISSINI

125 g	QimiQ Sahne-Basis
0.5 Pkg.	Trockenhefe
1 Prise(n)	Zucker
180 g	Weizenmehl
0.5 TL	Backpulver
1 Prise(n)	Salz
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
2 Msp.	Paprikapulver, edelsüß
50 g	Butter, weich
100 g	Räucherspeck, klein gewürfelt

FÜR DEN AVOCADODIP

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1	Avocado(s)
100 g	Naturjoghurt
0.5	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
1	Chilipulver
1	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Für die Grissini: QimiQ Sahne-Basis mit Germ und Zucker glatt rühren.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Teig ½ cm hoch ausrollen und in ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen zu Strängen rollen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Stränge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Für den Avocadodip: Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken.
7. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Avocado und die restlichen Zutaten dazumischen und abschmecken.