



# EGGS BENEDICT BRIE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil
- Cremiger Genuss mit 100 % Buttergeschmack



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 STÜCK

<b>500 ml</b>	QimiQ Sauce Hollandaise
<b>10</b>	Ei(er)
<b>40 ml</b>	Essig
<b>250 g</b>	Rahmbrie
<b>300 g</b>	Quiche- und Tarteteig
<b>40 g</b>	Zucker
<b>20 g</b>	Butter
<b>100 ml</b>	Birnensaft
<b>250 g</b>	Birne(n), geschält, klein gewürfelt
<b>0.5</b>	Vanilleschote(n), ausgekratzt
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Einen großen Topf mit ca. 10 cm Wasser füllen und zum Kochen bringen. Essig dazugeben.
2. Eier vorsichtig aufschlagen, in das leicht kochende Wasser gleiten lassen und 2,5 - 3 Minuten pochieren (das Eigelb sollte in der Mitte noch etwas weich sein). Eier mit einem Siebschöpfer auf dem Wasser nehmen.
3. Rahmbrie in dem Quicheteig einpacken und im Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen.
4. Zucker mit dem Butter karamellisieren und mit Birnensaft ablöschen. Birnenwürfel dazugeben, kurz mitkochen lassen und mit Vanillemark, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
6. Brietorte mit den pochierten Eiern und den Birnen belegen und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen.
7. Nach Belieben garnieren und servieren.