



LACHSHÄPPCHEN FÜR DEN OSTERBRUNCH



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 30 HÄPPCHEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Lachs, geräuchert, fein gehackt

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

1 TL Dill, fein gehackt

Cracker

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Lachs und Dill dazumischen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
4. In einen Spritzbeutel füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Lachsmousse auf Cracker anrichten und servieren.