



# TRADITIONELLE SÜDLÄNDISCHE BISCUITS



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE BISCUITS

**343 g** QimiQ Sahne-Basis

**567 g** Weizenmehl

**28** Backpulver

**4 g** Zucker

**113 g** Butter, gekühlt

**28** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE BRATENSAUCE

**1021 g** QimiQ Sahne-Basis

**567 g** Schweinewurst Plätzchen

**57 g** Butter

**57 g** Weizenmehl

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 210° C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Biscuits: Mehl, Backpulver und Zucker in einer Küchenmaschine vermengen.
3. Butter in kleine Stücke schneiden und langsam in die Mehl-Mischung rühren.
4. content not maintained in this language
5. QimiQ Saucenbasis hinzufügen und so lange durchmischen, bis ein klebriger Teig entsteht.
6. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig unter Zugabe von etwas Mehl kneten.
7. Den Teig auf die gewünschte Dicke ausrollen und Kreise oder Quadrate ausschneiden.
8. Im vorgeheizten Backofen für 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.
9. Sobald die Kekse aus dem Ofen kommen, mit der geschmolzenen Butter bepinseln.
10. Für die Bratensauce: Schweinewurst Plätzchen in Butter anbraten.
11. Mehl unterrühren, bis es anfängt zu bräunen.
12. QimiQ Saucenbasis hinzufügen und weiterkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.