



MARYLAND KRABBen-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Gelingsicher



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

113 g	QimiQ Classic,
43 g	Mayonnaise 40 % Fett
8 g	Dijon-Senf
4 g	Zitronensaft
4 g	Worcestersauce
120 g	Ei(er), groß
14 g	Old Bay
57 g	Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
28	, in dünne Scheiben geschnitten
14	, geschnitten
454 g	
113 g	Panko japanische Weißbrotbrösel
	90/10 Ölmischung, zum Anbraten
96 g	QimiQ Classic,
336 g	Mayonnaise 40 % Fett
113 g	Korn Senf
57 g	Tomatenketchup
35 g	Kapern, geschnitten
35 g	Schalotte(n), faschiert
9 g	
18 g	Zitronensaft
18 g	Knoblauch, faschiert
18 g	Worcestersauce
4 g	Cayennepfeffer
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten, bis auf die Semmelbrösel, dazumischen.
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. Semmelbrösel vorsichtig unterheben.
6. Aus der Masse 2-3 Laibchen formen.
7. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Krabbenkuchen ca. 4 Minuten auf jeder Seite goldbraun backen.
8. content not maintained in this language