



RUSSISCHE EIER



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

57 g Pfefferspeck

12 Ei(er)

57 g Mayonnaise 40 % Fett

8 g Dijon-Senf

8 g Weißer Balsamico-Essig

57 g Bread & butter pickles

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen.
2. Speck im Backofen backen bis er knusprig ist (ca. 25 Minuten). Abtropfen lassen und auf einem Papiertuch beiseite legen.
3. Eier 8-10 Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen.
4. Der Länge nach halbieren und das Eigelb entfernen.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und die restlichen Zutaten (bis auf den Speck) dazumischen.
6. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Eiweißhälften dressieren.
7. Eier mit Speck und bread & butter pickles garnieren und servieren.
8. Please change this text