



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

100 g	QimiQ Sahne-Basis
6 Stück	Eigelb
200 g	
100 g	Butter, flüssig
100 g	Kuchenmehl
6 Stück	Eiweiß
8 g	Salz
1 g	Pfeffer
0.5 g	Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit den Eidottern gut verrühren.
2. Die lauwarme, flüssige Butter langsam unterrühren.
3. Mehl, Pfeffer und Muskatnuss untermischen.
4. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben.
5. Die Masse auf einem Backblech ca. 2 cm hoch verteilen und im vorgeheizten Backrohr 15-20 Minuten bei 175°C backen.