



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 496 G

180 g QimiQ Sahne-Basis

5 g Frischer Germ

210 g Weizenmehl Type 550

5 g Backpulver

55 g Butter

40 g Zucker

1 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Hefe in einem Teil der QimiQ Saucenbasis lösen.
2. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit Butter, Zucker, Salz, Hefemischung und QimiQ Saucenbasis zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Teig 3 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen oder Dreiecke schneiden.
4. Auf ein Backblech legen und mit Ei-Milch-Mix bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Stufe bei 170°C backen 17 Minuten backen.