



EMMENTALERKUCHEN MIT SPECK



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBEIG

250 g Weizenmehl, glatt

130 g Butter

1 Ei(er)

Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic

20 g Butter

150 g Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

150 g Räucherspeck, in Streifen geschnitten

150 g Champignons, in Scheiben geschnitten

150 g Paprikaschote(n), fein gewürfelt

1 Ei(er)

2 EL Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

200 g Emmentaler, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus Mehl, Butter, Ei und Salz einen Mürbteig zubereiten.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Für die Füllung: Zwiebeln, Räucherspeck, Champignons und Paprikaschoten in Butter anschwitzen. QimiQ Classic dazugeben und auflösen.
5. In die lauwarme Fülle ein verquirltes Ei einrühren, würzen und mit Petersilie verfeinern.
6. Mürbteig auswalken, in eine Auflaufform geben und den Teig am Rand mindestens 3 cm hochziehen.
7. Die Füllung über den Teig verteilen, den Emmentaler darüber streuen.
8. In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten goldbraun backen.