



KÄSESCHNITTE

QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

FÜR DEN TEIG

300 g	Farine, sans levure
1 petit(s)	
paquet(s)	Levure chimique
	Huile de tournesol, selon le besoin
	Eau, selon le besoin
	Sel
	Beurre, pour le moule

FÜR DEN BELAG

150 g	QimiQ Sauce Base
600 g	Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, coupé en dés
200 g	Oignon(s), coupé en dés
2 pièce(s)	Œuf(s)
	Sel et poivre
	Persil, finement hachées
	Ail, finement hachées
	Cumin

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Trockenhefe vermischen. Wasser, Öl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig ca. ½ Stunde gehen lassen, nochmals durchkneten, ausrollen und auf das vorbereitete Backblech legen.
4. Für den Belag Käse, Zwiebel, Eier, QimiQ Saucenbasis und Gewürze vermischen.
5. Masse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen ca 25 Minuten backen (bis die gewünschte Bräune erreicht ist).