



# GEFÜLLTE KARTOFFELBUCHTELN

## QimiQ VANTAGGI

- Backwaren bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DEN GERMTEIG

- 125 g** QimiQ Classic
- 300 g** Patate farinose,
- 50** Latte
- 50 g** Burro
- 24 g** Fermento fresco
- 300 g** Farina, griffig
- 1** Tuorlo d'uovo

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 75 g** QimiQ Sauce Base
- 1** Cipolla (Cipolle)
- 80 g** Formaggio, grattugiato
- 1** Olio vegetale
- Sale i pepe
- Misto di erbe,
- 1** Tuorlo d'uovo

### FÜR DEN DIP

- 250 g** QimiQ Classic,
- 200 g** Yogurt naturale
- Sale i pepe
- 10 g** Misto di erbe,
- Aglio,

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Germteig die Kartoffeln passieren. Milch, Butter und QimiQ Classic schmelzen. Hefe in der lauwarmen Masse auflösen. Kartoffeln, QimiQ Mischung, Mehl und Eidotter in eine Schüssel geben und mit der Hand rasch zu einem Teig verkneten.
3. Germteig an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen und kurz durchkneten. Weitere 20 Minuten gehen lassen.
4. Für die Füllung: Zwiebel in Öl ansautieren. QimiQ Saucenbasis und Kräuter dazugeben. Käse dazugeben und abschmecken. Zum Schluss das Eigelb dazugeben.
5. Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 - 1 cm dick ausrollen und mit einem Formring (6 cm Ø) Kreise ausstechen. Jeweils einen Kaffeelöffel der Füllung daraufgeben, zusammenklappen und gut andrücken.
6. Buchteln mit der glatten Seite nach oben dicht aneinander in eine befettete Auflaufform setzen und nochmals für 15 Minuten gehen lassen. Mit Butter bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
8. Für den Kräuterdip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und zu den Kartoffelbuchteln servieren.