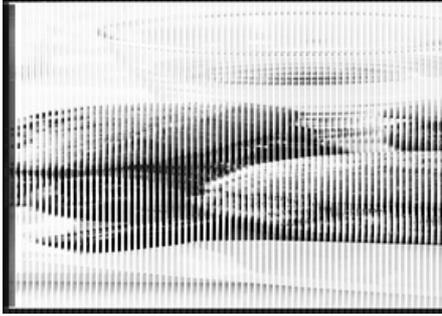




# ÜBERBACKENE KÄSEBRÖTCHEN (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Backstabil (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**4 Stück** Pannini per cuocere in forno da 50 g  
Burro,

## FÜR DIE KÄSECREME

**250 g** QimiQ Sauce Base

**4** Yogurt naturale

**1** Tuorlo d'uovo

**2** Senape

Sale i pepe

Worcestershire sauce

Paprica in polvere, dolce

**3** Misto di erbe,

**125 g** Formaggio di montagne, 45 % di grassi,

**125 g** Formaggio Emmental,

**1** Bianco dell'uovo

Pomodoro (Pomodori),

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsecreme QimiQ Saucenbasis mit Joghurt, Eidotter, Senf, Gewürzen, Kräutern und Käse vermischen und nochmals abschmecken.
3. Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Käsecreme heben.
4. Gebäck durchschneiden und die Käsemasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 9 Minuten goldbraun backen. Mit Tomatenscheiben garnieren.