



# GEFÜLLTE WEIHNACHTSGANS



## QimiQ VANTAGGI

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

**250 g** QimiQ Classic,

**1** Oca [3,5 kg]

**2** Uovo (Uova)

**200 g** Castagni, cotti

**300** Brioche

**200 g** Mele,

Sale

Pepe

Maggiorana

Prezzemolo,

## PREPARAZIONE

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Eier, Kastanien, Brioche- und Apfelwürfel beimengen.
3. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen.
4. Gans füllen, gut vernähen und bei mittlerer Hitze je nach Größe 2 - 3 Stunden im Backofen braten.