

# Chili-Cheese-Pizza-Dip

2 Portionen



gelingt leicht

\_\_\_\_\_ bis zu 10 Min.



## Zutaten:

### Dip:

- 1 TL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 1 EL Wasser
- 1 ½ dl Milch (Fett 3.5%)
- 1 Bio-Limette
- 100 g Cheddar Käse gerieben
- 80 g Jalapeño (Glas)
- Salz
- Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Topf bereitlegen.

## 2 Dip:

Epifin und Wasser mit dem Schneebesen in einer Schüssel anrühren. Milch in einem Topf auf mittlerer Stufe aufkochen, Epifin-Mischung zugeben, mit dem Schneebesen einrühren und erneut aufkochen lassen. Anschliessend Topf zur Seite ziehen.

Limette heiss waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Limettenabrieb, geriebenen Cheddar und Jalapeños mit dem Schneebesen in die Milch einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Luftdicht verschlossen im Kühlschrank gelagert hält sich der Dip ca. 1 Woche.