



ZWIEBELKRAPPEN MIT SCHINKEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

2 Pkg. Frischer Hefeteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
1 Ei(er)
3 EL Kartoffelstockflocken
150 g Schinken, fein gehackt
150 g Bergkäse 45% Fett, gerieben
2 EL Rote Pfefferkörner, zerstoßen
2 EL Peterli, fein gehackt
200 g Zwiebel(n), fein gehackt
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
60 ml Weisswein
Salz und Pfeffer
Zucker
Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ glatt rühren. Ei und Kartoffelpüreeflocken dazumischen.
3. Schinken, Käse, Pfefferkörner und Peterli dazumischen.
4. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, mit Weisswein ablöschen und kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen, mit der QimiQ Masse vermischen und abschmecken.
5. Teig in 12 Quadrate teilen und mit Ei bestreichen.
6. Füllung darauf verteilen und jedes Quadrat zu einem Dreieck zusammenschlagen.
7. Mit einer Gabel gut verschliessen und mit Ei bestreichen. Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).