



BLÄTTERTEIGKEKSERL MIT CHEDDAR-FÜLLUNG

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 270 g** Blätterteig, 1 Packung
- 1** Eigelb, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 125 g** Cheddar, gerieben
- 50 g** Weintrauben, geviertelt
- 10 g** Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet, gehackt
- 50 g** Haselnüsse, gerieben
- Salz und Pfeffer
- 50 g** Paniermehl

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig ausrollen und mit grossen Keksausstechern ausstechen. Mit Eigelb bestreichen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Füllung auf die bestrichene Blätterteighälfte geben. Je zwei Kekse mit der Füllung zusammensetzen und die Ränder andrücken.
5. Nach Belieben verzieren und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.