



GEBACKENE ZWIEBELTASCHEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Füllungen bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

540 g Blätterteig, = 2 Packungen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Zwiebel(n), fein gewürfelt

20 g Butter

1 Ei(er)

75 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

2 EL Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

1 Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und auskühlen lassen.
3. QimiQ glatt rühren. Zwiebeln, Ei, Emmentaler, Peterli, Salz und Pfeffer dazumischen.
4. Aus dem Blätterteig Kreise (8 cm Ø) ausstechen.
5. Darauf jeweils einen Teelöffel Füllung verteilen. Teigrand mit Ei bestreichen und so zusammenschlagen, dass halbmondförmige Taschen entstehen.
6. Taschen mit Ei bestreichen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.