



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGROLLEN MIT POULET



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 ml Klare Hühnerbouillon

200 g Pouletbrustfilet, pochiert

10 g Peperoni(s), tricolore, klein gewürfelt

3 g Chilipfeffer, frisch, fein gehackt

10 g Schnittlauch, fein geschnitten

6 g Peterli, fein gehackt

10 g Zitronensaft

Salz und Pfeffer

FÜR DIE BLÄTTERTEIGROLLEN:

270 g Blätterteig

1 Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Hühnerbouillon dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Restliche Zutaten beimengen und würzen.
3. Masse in einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Blätterteig ausrollen, der Breite nach 1,5 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend um die Formen wickeln. Mit Eigelb bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 4 Minuten anbacken und bei 180° C weitere 6 Minuten goldgelb backen.
7. Noch heiße Blätterteigrollen von den Formen lösen. Auskühlen lassen.
8. Füllung in die Blätterteigrollen einspritzen, nach Belieben garnieren und servieren.