



# GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGROLLEN MIT ENTE



## QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 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** Gemüsebouillon

**200 g** Ente, 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. Gemüsefond 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 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.