



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGROLLEN MIT KANINCHEN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Kaninchenfilet, pochiert
50 ml	Gemüsebouillon
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
125 ml	Vollrahm, geschlagen
270 g	Blätterteig
1	Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fleisch, Gemüsefond, Peperonis, Chilipfeffer, Schnittlauch, Peterli und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Masse in einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Blätterteig ausrollen, der Breite nach 1,5 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend um die Formen wickeln. Mit Eigelb bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 4 Minuten anbacken und bei 180° C weitere 6 Minuten goldgelb backen.
6. Noch heiße Blätterteigrollen von den Formen lösen. Auskühlen lassen.
7. Füllung in die Blätterteigrollen einspritzen, nach Belieben garnieren und servieren.