



# GEFÜLLTE PILZTASCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

**540 g** Blätterteig, = 2 Packungen

## FÜR DIE FÜLLUNG

**200 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**200 g** Pilze, fein gehackt

**20 g** Butter

**300 g** Kartoffeln geschält, gekocht

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz

Pfeffer

**1 EL** Peterli, fein gehackt

**1** Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 170° C Heissluft vorheizen.
2. Für die Füllung Pilze in Butter dünsten, abseihen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geriebene Kartoffeln, Knoblauch, Gewürze und Peterli dazugeben und gut vermischen. Gedünstete Pilze untermischen.
4. Blätterteig in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.
5. Je 1 Esslöffel Pilzfüllung in die Mitte der Quadrate setzen.
6. Teigländer mit Ei bestreichen und diagonal zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
7. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen.
8. Im vorgeheizten Convotherm ca. 7 Minuten backen.