



BLÄTTERTEIG CROISSANT MIT EIERSCHWÄMME



QimiQ VORTEILE

- Dickt nicht nach
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

150 g

175 g Pfifferlinge

1 Eiweiss

Salz und Pfeffer

270 g Blätterteig

1 Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Farce Pilze, QimiQ Saucenbasis und Eiweiss pürieren bis eine cremige, homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Blätterteig ausrollen und in längliche Dreiecke schneiden. Je einen Esslöffel Farce darauf geben und von der breiten Seite her aufrollen.
4. Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.
5. Etwas auskühlen lassen und servieren.