



BLÄTTERTEIG CROISSANT MIT EIERSCHWÄMME



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
75 g	Pfifferlinge, geviertelt
15 g	Schalotte(n), fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n)
10 g	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
2	Ei(er), hartgekocht
12 g	Peterli, gehackt
270 g	Blätterteig
1	Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung Eierschwämme, Schalotten und Knoblauchzehe in Olivenöl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Pilze, gehackte Eier und Peterli dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Blätterteig ausrollen und in längliche Dreiecke schneiden. Je einen Esslöffel Füllung darauf geben und von der breiten Seite her aufrollen.
5. Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.
6. Etwas auskühlen lassen und servieren.