



# BLÄTTERTEIGTASCHERL MIT JAKOBSMUSCHELN



## 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

<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>300 g</b>	Jacobsmuschel, frisch
<b>15 g</b>	Olivenöl
<b>80 g</b>	Schalotte(n), fein gehackt
<b>100 g</b>	Peperoni(s), tricolore, klein gewürfelt
<b>20 g</b>	Koriander, fein gehackt
	Salz
	Cayennepfeffer
	Zitronensaft
<b>270 g</b>	Blätterteig
<b>1</b>	Eigelb, zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Einlage Jacobsmuscheln putzen, vierteln und trocken halten.
3. Jacobsmuscheln in Olivenöl auf beiden Seiten kurz anbraten, Schalotten und Peperoniwürfel dazugeben und andünsten. Würzen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Muscheln, Schalotten, Peperoni und Koriander beimengen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Blätterteig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (7,5 cm ø) die Hälfte des Teiges ausstechen. Die andere Hälfte mit einem runden Ausstecher (8 cm ø) ausstechen.
6. Auf kleinere Teigkreise je 1 EL Füllung geben, die Teigränder mit Eigelb bestreichen und mit größeren Kreisen abdecken. Ränder mit einer Gabel andrücken.
7. Tascherl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen 6 Minuten anbacken, danach bei 180° C weitere 4 Minuten backen.
8. Etwas auskühlen lassen und servieren.