



EIER-RÄUCHERLACHS-PLUNDERTEIGKIPFERL



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Backstabil
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

1 Pkg. Frischer Hefeteig

1 Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

4 Ei(er), hartgekocht

200 g Lachs, geräuchert, gewürfelt

1 TL Senf

1 TL Meerrettich, gerieben

1 EL Schnittlauch, gehackt

1 EL Dill, gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen, den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und in 12 gleich große Dreiecke schneiden.
2. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumsichen und abschmecken.
3. Je 1 EL der Füllung auf die Breitseite der Teigdreiecke geben, zur Spitze hin einrollen und zu Kipferl formen. Mit Ei bestreichen.
4. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.