



KÄSE-BLÄTTERTEIG-HAPPEN



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

270 g Blätterteig, 1 Packung

FÜR DEN BELAG

250 g

1 Ei(er)

150 g KALTBACH Emmentaler AOC, grob gerieben

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Blätterteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für den Belag: QimiQ Saucenbasis, Ei und die Hälfte des Emmentalers gut vermischen und würzen.
3. Blätterteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
4. Masse einfüllen, den restlichen Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.