



# GEBACKENE ZWIEBELTASCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

**500 g** Blätterteig

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**400 g** Zwiebel(n), fein gewürfelt

**20 g** Butter

**1** Ei(er)

**75 g** KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

**2 EL** Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

**1** Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und auskühlen lassen.
3. QimiQ glatt rühren. Zwiebeln, Ei, Emmentaler, Peterli, Salz und Pfeffer dazumischen.
4. Aus dem Blätterteig Kreise (8 cm Ø) ausstechen.
5. Darauf jeweils einen Teelöffel Füllung verteilen. Teigrand mit Ei bestreichen und so zusammenschlagen, dass halbmondförmige Taschen entstehen.
6. Taschen mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten goldgelb backen.