



# KÄSE-BLÄTTERTEIG-HAPPEN



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**270 g** Blätterteig, 1 Packung

## FÜR DEN BELAG

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**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 glatt rühren. Ei und die Hälfte des Emmentalers dazugeben, würzen und vermischen.
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.