



EIER-RÄUCHERLACHS-PLUNDERTEIGKIPFERL



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Echte Sahne - beste Qualität



20



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

1 Pkg. Frischer Hefeteig

1 Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g

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 Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und abschmecken.
3. Je 1 EL der Füllung auf die Breitseite der Teigdreiecke geben, zur Spitze hin einrollen und zu Kipferl formen.
4. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.