



# ZIEGENFRISCHKÄSE-MOHN-PRALINEN AUF PORTWEINCREME UND BLÄTTERTEIGGEBÄCK



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### FÜR DIE PORTWEINCREME

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>200 ml</b>	Olivenöl
<b>2</b>	Rote Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>2 EL</b>	Zucker
	Rosmarin, optional
<b>250 ml</b>	Portwein
<b>50 g</b>	Dijon Senf
<b>20 ml</b>	Weisser Balsamico-Essig
<b>20 ml</b>	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

### FÜR DIE PRALINEN

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>600 g</b>	Feta
<b>200 g</b>	Ziegenfrischkäse, z.B. le petit chevrier
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>50 g</b>	Mohn, gemahlen
	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Mohn, zum Überziehen

### FÜR DAS BLÄTTERTEIGGEBÄCK

<b>1 Pkg.</b>	Blätterteig
	Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Portweincreme: Zwiebeln in der Hälfte vom Olivenöl anschwitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Rosmarin dazugeben und mit Portwein ablöschen. Bis zur Hälfte einreduzieren lassen und vom Herd nehmen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliches Olivenöl langsam einrühren und die Zwiebelmasse und die restlichen Zutaten dazumischen. Auskühlen lassen.
4. Für die Pralinen: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fetakäse, Ziegenfrischkäse und Mohn dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
5. Aus der Masse gleichgroße Kugeln formen, in Mohn wälzen und gut durchkühlen lassen.
6. Für das Blätterteiggebäck: Blätterteig in 10 gleichgroße Stücke schneiden (ca. 10 x 4 cm) und mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
7. Ziegenfrischkäse-Mohn-Pralinen mit der Portweincreme und dem Blätterteiggebäck servieren.