



GEFÜLLTE PILZTASCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

540 g Blätterteig, = 2 Packungen

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Pilze, fein gehackt

20 g Butter

300 g Kartoffeln, geschält, gegart, abgekühlt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

1 EL Peterli, fein gehackt

1 Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung Pilze in Butter dünsten, abseihen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geriebene Kartoffeln, Knoblauch, Gewürze und Peterli dazugeben und gut vermischen. Gedünstete Pilze untermischen.
5. Blätterteig in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.
6. Je 1 Esslöffel Pilzfüllung in die Mitte der Quadrate setzen.
7. Teigländer mit Ei bestreichen und diagonal zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
8. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen.
9. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.