



BLÄTTERTEIGTASCHERL MIT SCHINKEN-KÄSE-KRENFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gute Vorbereitung möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

270 g Blätterteig, 1 Packung

FÜR DIE FÜLLUNG

220 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

175 g Schinken, klein gewürfelt

175 g Mozzarella, klein gewürfelt

70 g Zwiebel(n)

70 g Meerrettich, gerieben

20 g Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten, in 12 Rechtecke schneiden und mit Eidotter bestreichen.
4. Füllung darauf verteilen, den Teig zusammenklappen und mit einer Gabel gut verschliessen.
5. Mit Eigelb bestreichen und ein paar Mal in der Mitte einschneiden.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 12 Minuten backen.