



# BLÄTTERTEIGKEKSERL MIT CHEDDAR-FÜLLUNG

## QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen bleiben länger saftig



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**270 g** Pâte feuilletée, 1 Packung

**1** Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Cheddar, râpée

**50 g** Weintrauben, coupé en quartiers

**10 g** Canneberges/airelles séchées, haché

**50 g** Noisettes, râpée

Sel et poivre

**50 g** Chapelure

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig ausrollen und mit großen Keksausstechern ausstechen. Mit Eidotter bestreichen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Füllung auf die bestrichene Blätterteighälfte geben. Je zwei Kekse mit der Füllung zusammensetzen und die Ränder andrücken.
5. Nach Belieben verzieren und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.