



# GEFÜLLTE PILZTASCHEN (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

**540 g** Pâte feuilletée, = 2 Packungen

## FÜR DIE FÜLLUNG

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

**200 g** Pilze, finement hachées

**20 g** Beurre

**300 g** Kartoffeln, geschält, cuit

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel

Poivre

**1 cs** Persil, finement hachées

**1** Euf(s), pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Convotherm auf 170° C (Heißluft) vorheizen.
2. Für die Füllung: Pilze in Butter dünsten, abseihen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geriebene Kartoffeln, Knoblauch, Gewürze und Petersilie dazugeben und gut vermischen. Gedünstete Pilze untermischen.
4. Blätterteig in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.
5. Je 1 Esslöffel Pilzfüllung in die Mitte der Quadrate setzen.
6. Teigländer mit Ei bestreichen und diagonal zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
7. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen.
8. Im vorgeheizten Convotherm ca. 7 Minuten backen.