



# BLÄTTERTEIG CROISSANT MIT EIERSCHWAMMERL



## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

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

**75 g** Chanterelles, coupé en quartiers

**15 g** Schalotte(n), finement hachées

**1** Gousse(s) d'ail

**10 g** Huile d'olive

Sel et poivre

**2** Œuf(s), dur(s)

**12 g** Persil, haché

**270 g** Pâte feuilletée

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

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung Eierschwammerl, Schalotten und Knoblauchzehe in Olivenöl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Pilze, gehackte Eier und Petersilie dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Blätterteig ausrollen und in längliche Dreiecke schneiden. Je einen Esslöffel Füllung darauf geben und von der breiten Seite her aufrollen.
5. Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.
6. Etwas auskühlen lassen und servieren.