



# BLÄTTERTEIGTASCHERL MIT JAKOBSMUSCHELN



## 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

|              |   |
|--------------|---|
| <b>100 g</b> | QimiQ Base crème, non réfrigéré                       |
| <b>300 g</b> | Jakobsmuschel, frisch_Coquille Saint-Jacques, fraîche |
| <b>15 g</b>  | Huile d'olive   |
| <b>80 g</b>  | Schalotte(n), finement hachées                        |
| <b>100 g</b> | Poivrons, tricolore, coupé en petits dés              |
| <b>20 g</b>  | Coriandre, finement hachées                           |
|              | Sel   |
|              | Poivre de Cayenne                                     |
|              | Jus d'un citron                                       |
| <b>270 g</b> | Pâte feuilletée                                       |
| <b>1</b>     | Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner                      |

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Einlage Jakobsmuscheln putzen, vierteln und trocken halten.
3. Jakobsmuscheln in Olivenöl auf beiden Seiten kurz anbraten, Schalotten und Paprikawürfel dazugeben und andünsten. Würzen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Muscheln, Schalotten, Paprika und Koriander beimengen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Blätterteig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (7,5 cm ø) die Hälfte des Teiges ausstechen. Die andere Hälfte mit einem runden Ausstecher (8 cm ø) ausstechen.
6. Auf kleinere Teigkreise je 1 EL Füllung geben, die Teigländer mit Eidotter bestreichen und mit größeren Kreisen abdecken. Ränder mit einer Gabel andrücken.
7. Tascherl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 6 Minuten anbacken, danach bei 180° C weitere 4 Minuten backen.
8. Etwas auskühlen lassen und servieren.