



# GEFÜLLTE PILZTASCHEN



## 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 8 PORTIONS

**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, gegart, überkühlt

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

Sel et poivre

Noix de muscade

**1 cs** Persil, finement hachées

**1** Œuf(s), pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220° C (Umluft) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung: Pilze in Butter dünsten, abseihen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln reiben, Knoblauch, Gewürze und Petersilie dazugeben und gut vermischen. Gedünstete Pilze untermischen.
5. Blätterteig in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.
6. Je 1 Esslöffel Pilzfüllung in die Mitte der Quadrate setzen.
7. Teigränder mit Ei bestreichen und diagonal zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
8. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen.
9. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.