



BLÄTTERTEIGTASCHERL MIT SCHINKEN-KÄSE-KRENFÜLLUNG (DIERBERGS HOLIDAY PLAN)



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gute Vorbereitung möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 1000 G

270 g Pâte feuilletée, 1 Packung

FÜR DIE FÜLLUNG

220 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

175 g Jambon, coupé en petits dés

175 g Mozzarella, coupé en petits dés

70 g Oignon(s)

70 g Raifort, râpée

20 g Persil, finement hachées

Sel et poivre

Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten, in 12 Rechtecke schneiden und mit Eidotter bestreichen.
4. Füllung darauf verteilen, den Teig zusammenklappen und mit einer Gabel gut verschließen.
5. Mit Eidotter bestreichen und ein paar Mal in der Mitte einschneiden.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 12 Minuten backen.