



ZWIEBELKRAPPEN MIT WACHOLDERSCHINKEN



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

2 Pkg. Tante Fanny frischer Plunderteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

1 Ei(er)

3 EL Kartoffelpüreeflocken

150 g Wacholderschinken, fein gehackt

150 g Bergkäse 45 % Fett, gerieben

2 EL Rote Pfefferkörner, zerstoßen

2 EL Petersilie, fein gehackt

200 g Zwiebel(n), fein gehackt

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

60 ml Weißwein

Salz und Pfeffer

Zucker

Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei und Kartoffelpüreeflocken dazumischen.
3. Schinken, Käse, Pfefferkörner und Petersilie dazumischen.
4. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen, mit der QimiQ Masse vermischen und abschmecken.
5. Je Packung den Teig in 6 Quadrate schneiden und mit Ei bestreichen.
6. Füllung darauf verteilen und jedes Quadrat zu einem Dreieck zusammenschlagen.
7. Mit einer Gabel gut verschließen und mit Ei bestreichen. Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).