



# GEBACKENE ZWIEBELTASCHERL



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Füllungen bleiben länger saftig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

**540 g** Tante Fanny frischer Blätterteig, = 2 Packungen

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**400 g** Zwiebel(n), fein gewürfelt

**20 g** Butter

**1** Ei(er)

**75 g** Emmentaler, gerieben

**2 EL** Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

**1** Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwiebeln, Ei, Emmentaler, Petersilie, Salz und Pfeffer dazumischen.
4. Aus dem Blätterteig Kreise (8 cm Ø) ausstechen.
5. Darauf jeweils einen Teelöffel Füllung verteilen. Teigrand mit Ei bestreichen und so zusammenschlagen, dass halbmondförmige Tascherl entstehen.
6. Tascherl mit Ei bestreichen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.