



SAUSAGE ROLLS IN PUFF PASTRY (BAYERN GOURMET)

QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 645 G

2 Blätter

[gelatine] Blätterteig

50 g Vollei(er), zum Bestreichen

FOR THE FILLING

300 g Wurstmasse Bayer Gourmet

80 g QimiQ Sahne-Basis

1 g Salz

0.5 g Weißer Pfeffer, gemahlen

0.3 g Cayennepfeffer, gemahlen

3 g Semmelbrösel

25 g Senf, nicht scharf

45 g Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

30 g Lauch, fein geschnitten

80 g Räucherwurst, gewürfelt

80 g Cheddar, gerieben

ZUBEREITUNG

1. For the filling: mix all of the ingredients except the cheese together well.
2. Roll the puff pastry out. Fill the sausage filling into a piping bag and pipe one strip of the filling onto one half of the pastry.
3. Brush the remaining pastry with egg and roll.
4. Cut into pieces and brush the surfaces with egg. Sprinkle with cheese and bake in a pre-heated oven at 180°C for approx. 12-13 minutes.