



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGROLLEN MIT HUHN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Hühnerbrustfilet, pochiert

50 ml Klare Hühnersuppe

10 g Paprikaschoten, tricolore, fein gewürfelt

3 g Chilipfeffer, frisch, fein gehackt

10 g Schnittlauch, fein geschnitten

6 g Petersilie, fein gehackt

10 g Zitronensaft

Salz und Pfeffer

125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

270 g Tante Fanny frischer Blätterteig

1 Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fleisch, Hühnersuppe, Paprika, Chilipfeffer, Schnittlauch, Petersilie und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Masse in einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Blätterteig ausrollen, der Breite nach 1,5 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend um die Formen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 4 Minuten anbacken und bei 180° C weitere 6 Minuten goldgelb backen.
6. Noch heiße Blätterteigrollen von den Formen lösen. Auskühlen lassen.
7. Füllung in die Blätterteigrollen einspritzen, nach Belieben garnieren und servieren.