



BLÄTTERTEIGSCHNITTEN MIT GEMÜSECREME



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pkg. Tante Fanny frischer Blätterteig

1 Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE GEMÜSECREME

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Magertopfen / Quark

30 g Sauerrahm 15 % Fett

40 g Paprikaschote(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Senf

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Blätterteig in 4 x 8 cm große Stücke schneiden, mit Ei bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Gemüsecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Jeweils ein Blätterteig-Rechteck mit der Gemüsecreme bestreichen und ein zweites daraufsetzen.