



EIER-RÄUCHERLACHS-PLUNDERTEIGKIPFERL



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Backstabil
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

1 Pkg. Tante Fanny frischer Plunderteig

1 Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

4 Ei(er), hartgekocht

200 g Lachs, geräuchert, gewürfelt

1 TL Senf

1 TL Kren, gerieben

1 EL Schnittlauch, gehackt

1 EL Dill, gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen, den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und in 12 gleich große Dreiecke schneiden.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Je 1 EL der Füllung auf die Breitseite der Teigdreiecke geben, zur Spitze hin einrollen und zu Kipferl formen.
4. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.