



ZWIEBELKRAPFEN MIT WACHOLDERSCHINKEN



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

2 Pkg. Tante Fanny frischer Plunderteig

125 g QimiQ Sahne-Basis

1 Ei(er)

150 g Wacholderschinken, fein gehackt

150 g Bergkäse 45 % Fett, gerieben

1 EL Rote Pfefferkörner, zerstoßen

2 EL Petersilie, fein gehackt

200 g Zwiebel(n), fein gehackt

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

60 ml Weißwein

Salz und Pfeffer

Zucker

1 Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Ei verrühren.
3. Schinken, Käse, Pfefferkörner und Petersilie dazumischen.
4. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen, mit der QimiQ Masse vermischen und abschmecken.
5. Je Packung den Teig in 6 Quadrate schneiden und mit Ei bestreichen.
6. Füllung darauf verteilen und jedes Quadrat zu einem Dreieck zusammenschlagen.
7. Mit einer Gabel gut verschließen und mit Ei bestreichen. Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).