



# GEBACKENE ZWIEBELTASCHERL



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt - Teig bleibt länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

**500 g** Blätterteig

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Sahne-Basis, ungekühlt

**400 g** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**20 g** Butter

**1** Ei(er)

**75 g** Emmentaler, gerieben

**2 EL** Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

**1** Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
3. Aus dem Blätterteig Kreise (8 cm Ø) ausstechen.
4. Darauf jeweils einen Teelöffel Füllung verteilen. Teigrand mit Ei bestreichen und so zusammenschlagen, dass halbmondförmige Tascherl entstehen.
5. Tascherl mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten goldgelb backen.