



# KRABBen RANGOON



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**310 g** Gyoza-Teigblätter

**40 g** Butter, geschmolzen

## FÜR DIE FÜLLUNG

**150 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**426 g** Frischkäse

**3** Ei(er)

**350 g** Krabbenfleisch

**60 g** Rote Paprikaschote(n), fein gewürfelt

**60 g** Grüne Paprikaschote(n), fein gewürfelt

**30 g** Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

**20 g** Schnittlauch, fein gehackt

**25 g** Semmelbrösel, gemahlen

**10 g** Sojasauce

**10 g** Knoblauchzehe(n), gepresst

Salz

Weißer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Teigblätter mit Butter bestreichen und jeweils 4 davon in befettete Muffinformen geben.
3. Füllung darin verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C goldbraun backen.
4. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren ca. 2-3 Minuten rasten lassen.