



MIT BLAUSCHIMMELKÄSE & PEPPADEW GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPIES



QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 620 G

1 Pkg. Blätterteig

FÜR DIE FÜLLUNG

45 g QimiQ Classic,

45 g Frischkäse,

100 g Vollei(er)

115 g Statesboro Blauschimmelkäse, zerbrösel

115 g Mozzarella, zerkleinert [z.b. Mozzarella]

0.75 g Paprikaflocken

85 g eingelegte pikante Kirschpaprika, abgetropft, gehackt

5 g Schnittlauch, in feine Streifen geschnitten

35 g Semmelbrösel

50 g Vollei(er), zum Bestreichen

25 g Meersalz, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Eier dazumischen.
2. Blauschimmelkäse, Paprikaflocken, Peppadew, Schnittlauch und Brösel dazumischen und gut durchkühlen lassen.
3. Blätterteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Kreise ausstechen.
4. Den Teigrand jeweils mit Ei bestreichen und die Füllung in die Mitte setzen.
5. Einen weiteren Teigkreis daraufsetzen und die Ränder verschließen.
6. Teigtaschen mit Ei bestreichen und mit Meersalz bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C goldbraun backen.