



GEBACKENE ZWIEBELTASCHERL



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

500 g Blätterteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 g Zwiebel(n), fein 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. Backofen auf 220 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwiebeln, Ei, Emmentaler, Petersilie, Salz und Pfeffer dazumischen.
4. Aus dem Blätterteig Kreise (8 cm Ø) ausstechen.
5. Darauf jeweils einen Teelöffel Füllung verteilen. Teigrand mit Ei bestreichen und so zusammenschlagen, dass halbmondförmige Tascherl entstehen.
6. Tascherl mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.