



KÄSE-BLÄTTERTEIG-HAPPEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

270 g Tante Fanny frischer Blätterteig, 1 Packung

FÜR DEN BELAG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

1 Ei(er)

150 g Emmentaler, grob gerieben

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Blätterteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für den Belag: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei und die Hälfte des Emmentalers dazugeben, würzen und vermischen.
3. Blätterteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
4. Masse einfüllen, den restlichen Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.