



STEIRISCHER ZWIEBELKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

1 Pkg. Tante Fanny frischer Blätterteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Zwiebel(n), in feine Streifen geschnitten

3 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

200 g Geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt

3 EL Kürbiskerne, fein gehackt

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

200 g Naturjoghurt

3 Ei(er)

2 EL Maisstärke

2 TL Paprikapulver, mild

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten. Mit dem mitgerollten Backpapier auf ein passendes Backblech legen und an den Rändern hochziehen.
3. Für die Füllung: Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Kürbiskerne in Öl anschwitzen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Eier, Maisstärke, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazumischen. Zwiebelmischung beimengen.
5. Masse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (falls notwendig zwischendurch mit Folie abdecken).