



BLÄTTERTEIGKEKSERL MIT CHEDDAR-FÜLLUNG

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à la cuisson et à la congélation
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 270 g** Pâte feuilletée, 1 paquet
- 1** Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

FÜR DIE FÜLLUNG

- 125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 125 g** Cheddar, râpée
- 50 g** Raisins, coupé en quartiers
- 10 g** Canneberges/airelles séchées, haché
- 50 g** Noisettes, râpée
- Sel et poivre
- 50 g** Chapelure

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig ausrollen und mit großen Keksausstechern ausstechen. Mit Eidotter bestreichen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Füllung auf die bestrichene Blätterteighälfte geben. Je zwei Kekse mit der Füllung zusammensetzen und die Ränder andrücken.
5. Nach Belieben verzieren und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.