



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGROLLEN MIT KANINCHEN (QW)



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g	QimiQ Whip , froide
100 ml	Bouillon de légumes
200 g	Filet de lapin, poché
10 g	Poivrons, tricolore, coupé en petits dés
3 g	Piment(s), frais, finement hachées
10 g	Ciboulette, coupé fin
6 g	Persil, finement hachées
10 g	Jus d'un citron
	Sel et poivre

FÜR DIE BLÄTTERTEIGROLLEN:

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

PRÉPARATION

1. Für die Füllung kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Gemüfefond dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Restliche Zutaten beimengen und würzen.
3. Masse in einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Blätterteig ausrollen, der Breite nach 1,5 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend um die Formen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 4 Minuten anbacken und bei 180° C weitere 6 Minuten goldgelb backen.
7. Noch heiße Blätterteigrollen von den Formen lösen. Auskühlen lassen.
8. Füllung in die Blätterteigrollen einspritzen, nach Belieben garnieren und servieren.