



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGROLLEN MIT KANINCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Les garnitures sont plus fermes et stables



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Filet de lapin, poché

50 ml Bouillon de légumes

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

125 ml Crème entière, fouetté

270 g Pâte feuilletée

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fleisch, Gemüsefond, Paprika, Chilipfeffer, Schnittlauch, Petersilie und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Masse in einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Blätterteig ausrollen, der Breite nach 1,5 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend um die Formen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 4 Minuten anbacken und bei 180° C weitere 6 Minuten goldgelb backen.
6. Noch heiße Blätterteigrollen von den Formen lösen. Auskühlen lassen.
7. Füllung in die Blätterteigrollen einspritzen, nach Belieben garnieren und servieren.