



# GEFÜLLTE PILZTASCHEN (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

**540 g** Pâte feuilletée, = 2 paquets

## FÜR DIE FÜLLUNG

**200 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Champignon(s), finement hachées

**20 g** Beurre

**300 g** Pommes de terre, pelées, cuit

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel

Poivre

**1 cs** Persil, finement hachées

**1** Œuf(s), pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Convotherm auf 170° C (Heißluft) vorheizen.
2. Für die Füllung: Pilze in Butter dünsten, abseihen und abkühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geriebene Kartoffeln, Knoblauch, Gewürze und Petersilie dazugeben und gut vermischen. Gedünstete Pilze untermischen.
4. Blätterteig in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.
5. Je 1 Esslöffel Pilzfüllung in die Mitte der Quadrate setzen.
6. Teigländer mit Ei bestreichen und diagonal zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
7. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen.
8. Im vorgeheizten Convotherm ca. 7 Minuten backen.