



# BLÄTTERTEIGTASCHERL MIT JAKOBSMUSCHELN



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur 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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

<b>100 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>300 g</b>	Coquille Saint-Jacques, fraîche
<b>15 g</b>	Huile d'olive
<b>80 g</b>	Échalote(s), finement hachées
<b>100 g</b>	Poivrons, tricolore, coupé en petits dés
<b>20 g</b>	Coriandre, finement hachées
	Sel
	Poivre de Cayenne
	Jus d'un citron
<b>270 g</b>	Pâte feuilletée
<b>1</b>	Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Einlage Jakobsmuscheln putzen, vierteln und trocken halten.
3. Jakobsmuscheln in Olivenöl auf beiden Seiten kurz anbraten, Schalotten und Paprikawürfel dazugeben und andünsten. Würzen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Muscheln, Schalotten, Paprika und Koriander beimengen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Blätterteig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (7,5 cm ø) die Hälfte des Teiges ausstechen. Die andere Hälfte mit einem runden Ausstecher (8 cm ø) ausstechen.
6. Auf kleinere Teigkreise je 1 EL Füllung geben, die Teigränder mit Eidotter bestreichen und mit größeren Kreisen abdecken. Ränder mit einer Gabel andrücken.
7. Tascherl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 6 Minuten anbacken, danach bei 180° C weitere 4 Minuten backen.
8. Etwas auskühlen lassen und servieren.