



BLÄTTERTEIGTASCHERL MIT SCHINKEN-KÄSE-KRENFÜLLUNG (DIERBERGS HOLIDAY PLAN)



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Production anticipée possible
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

270 g Pâte feuilletée, 1 paquet

FÜR DIE FÜLLUNG

220 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

175 g Jambon, coupé en petits dés

175 g Mozzarella, coupé en petits dés

70 g Oignon(s)

70 g Raifort, râpée

20 g Persil, finement hachées

Sel et poivre

Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten, in 12 Rechtecke schneiden und mit Eidotter bestreichen.
4. Füllung darauf verteilen, den Teig zusammenklappen und mit einer Gabel gut verschließen.
5. Mit Eidotter bestreichen und ein paar Mal in der Mitte einschneiden.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 12 Minuten backen.