



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGROLLEN MIT KANINCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

250 g	QimiQ Classic,
200 g	Filetto di coniglio, pochiert
50	Brodo di verdura
10 g	Peperoni, tricolore,
3 g	Peperoncini, freschi,
10 g	Erba cipollina,
6 g	Prezzemolo,
10 g	Succo di limone
	Sale i pepe
125	Panna, 36 % di grassi,
270 g	Pasta sfoglia
1	Tuorlo d'uovo,

PREPARAZIONE

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.