



BLÄTTERTEIGTASCHERL MIT JAKOBSMUSCHELN



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| 100 g | QimiQ Classic, |
| 300 g | Conchiglia di San Giacomo, fresca |
| 15 g | Olio d'oliva |
| 80 g | Scalogno, |
| 100 g | Peperoni, tricolore, |
| 20 g | Coriandolo, |
| | Sale |
| | Pepe di Caienna |
| | Succo di limone |
| 270 g | Pasta sfoglia |
| 1 | Tuorlo d'uovo, |

PREPARAZIONE

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.