



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



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gute Vorbereitung möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



sempliment

INGREDIENTI PER 1000 G

270 g Pasta sfoglia, 1 Packung

FÜR DIE FÜLLUNG

220 g QimiQ Classic,

175 g Prosciutto,

175 g Mozzarella,

70 g Cipolla (Cipolle)

70 g Rafano,

20 g Prezzemolo,

Sale i pepe

Tuorlo d'uovo,

PREPARAZIONE

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.