Nah&Frisch

QimiQ Professional

Eier-Räucherlachs Kipferl

Hauptspeise Eier Fischgerichte Ostern

ZUBEREITUNG

Tante Fanny Frischen Blätterteig 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. QimiQ glatt rühren und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Teig in 7 gleich große Dreiecke schneiden (ergibt mit den übrig gebliebenen Endstücken 8 Stück – aus der Doppelpackung 16 Stück). Jeweils 1 EL von der Masse auf die Teigdreiecke geben. Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen und zusammenrollen. Bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

ZUTATEN

- 1 Doppelpackung Tante Fanny Frischer Blätterteig 540 g
- 125 g QimiQ
- 4 gekochte grob gehackte Eier
- 200 g Räucherlachs in Würfel geschnitten
- 1 TL Senf
- 1 TL Kren
- 8 g Maizena
- 1 EL Schnittlauch und Dill
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei zum Bestreichen