

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. Teigländer 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