Blätterteigtaschen mit Kräuterfüllung

Rezepturnummer: ER2600661

Ausgangsmaterial:
550 g Blätterteig

Gewürze & Hilfsmittel:
500 g Schlemmerfüllung Kräuter197201

Ablauf der Verarbeitung:

Den Blätterteig ausrollen und mit der Schlemmerfüllung bestreichen, aufrollen und in kleine Stücke schneiden.

Zutaten:

Blätterteig, Frischkäse (FRISCHKÄSE, Speisesalz), Wasser, Porree, Gewürze, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zucker, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Kräuter, natürliches Aroma, Hefeextrakt

Zubereitung:

Die Blätterteigschnecken bei +180 Grad Umluft für ca. 15 Minuten backen.

Im Airfryer bei +200 Grad für ca. 10 Minuten backen.

Nährwerte:
Brennwert 308 Kcal
Brennwert 1277 KJ
Eiweiß 4.6 g
Kohlenhydrate 18 g
Zucker 2.4 g
Fett 23.7 g
gesättigte Fettsäuren 15.7 g
Salz 43.5 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126