



# BIRNEN-BLAUSCHIMMELKÄSE-PLÄTZCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN TEIG

**75 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**75 g** Butter, weich

Salz

**125 g** Quark 20 % Fett

**125 g** Weissmehl, glatt

### FÜR DEN BELAG

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**125 g** Blauschimmelkäse, zerdrückt

**80 g** Birne(n), geschält

Salz und Pfeffer

Thymian, getrocknet

### FÜR DIE GARNITUR

Birne(n), in Streifen geschnitten

Gartenkräuter, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten.
3. Teig in Folie einwickeln und im Kühlschrank 2 Stunden rasten lassen.
4. Für den Belag ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Käse und Birnen dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und mit einem Formring (8 cm Ø) Plätzchen ausstechen. Belag darauf verteilen, dabei ringsum einen 1 cm Rand frei lassen.
6. Plätzchen im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.
7. Mit Birnenstreifen und Kräutern garnieren.