



# BIRNEN-MANDEL-TARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 25 TARTELETTES

**1 Pkg.** Frischer, süsser Mürbeteig

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**50 g** Zucker

**15 g** Vanillepuddingpulver

**40 g** Mandeln, gerieben

**60 g** Birne(n), geschält, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig ausrollen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und in befettete Tarteletteformen geben.
3. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in die Tartelettes füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.