



MIT BROCCOLI UND CAMEMBERT GEFÜLLTE KNUSPERTARTELETTES



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN TEIG

125 g	
0.5 Pkg.	Trockenhefe
1 Prise(n)	Zucker
150 g	Weizenmehl
0.5 TL	Backpulver
50 g	Butter, weich
1 Prise(n)	Salz
	schwarzer Pfeffer, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	
50 g	Butter, geschmolzen
100 g	Quark 20 % Fett
2	Eigelb
1	Ei(er)
	Salz
	schwarzer Pfeffer, gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
400 g	Broccoliröschen
1	Camembert 70 % Fett, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: QimiQ Saucenbasis mit Hefe und Prise Zucker glatt rühren.
2. Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermengen und in einen Rührkessel geben.
3. Hefemischung und die weiche Butter dazugeben und mit einem Knethaken ca. 2-3 Minuten kneten lassen. Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Topfen, Eigelb, Eier und Gewürze glatt rühren.
5. Teig ½ cm hoch ausrollen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und befettete Muffinformen damit auslegen.
6. Brokkoliröschen und Camembert darin verteilen. Mit dem Überguss übergießen.
7. Auf dem Grill bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel oder im Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.