



# 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

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

### FÜR DIE FÜLLUNG

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| <b>125 g</b> |                                |
| <b>50 g</b>  | Butter, geschmolzen            |
| <b>100 g</b> | Quark 20 % Fett                |
| <b>2</b>     | Eigelb                         |
| <b>1</b>     | Ei(er)                         |
|              | Salz                           |
|              | schwarzer Pfeffer, gemahlen    |
|              | Muskatnuss, gemahlen           |
| <b>400 g</b> | Broccoliröschen                |
| <b>1</b>     | 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.