



MIT BROCCOLI UND CAMEMBERT GEFÜLLTE KNUSPERTARTELETTES



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

1 Pkg. frischer salziger Mübeteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

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. Teig $\frac{1}{2}$ cm hoch ausrollen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und befettete Muffinformen damit auslegen.
2. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Geschmolzene Butter, Quark, Eigelb, Ei und Gewürze dazumischen.
3. Broccoliröschen und den Camembert darin verteilen und den Guss darüber giessen.
4. Auf dem Grill bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel oder im Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.