



MIT BROKKOLI UND CAMEMBERT GEFÜLLTE KNUSPERTARTELETTES



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Besonders lockerer und dabei saftiger Teig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 36 STÜCK

FÜR DEN TEIG

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

FÜR DIE FÜLLUNG

375 g	
150 g	Butter, geschmolzen
300 g	Quark 20 % Fett
6	Eigelb
3	Ei(er)
	Salz
	schwarzer Pfeffer, gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
120 g	Broccoliröschen
3	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 dazu geben und mit einem Knethaken ca. 2-3 Minuten kneten. 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. Broccoliröschen und den Camembert darin verteilen und den Überguss darüber gießen.
7. Auf dem Grill bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel oder im Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.