



# 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 6 STÜCK

**3 Pkg.** frischer salziger Mürbeteig

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>375 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>150 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>300 g</b>	Quark 20 % Fett
<b>6</b>	Eigelb
<b>3</b>	Ei(er)
	Salz
	schwarzer Pfeffer, gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
<b>120 g</b>	Broccoliröschen
<b>3</b>	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 Überguss darüber giessen.
4. Auf dem Grill bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel oder im Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.