



PIKANTE FLEISCH-TARTELETTES



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN MÜRBETEIG

200 g Weissmehl

100 g Butter

1 Ei(er)

25 ml Wasser, kalt

1 Prise(n) Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Rindshackfleisch

2 Ei(er)

1 Zwiebel(n), klein gewürfelt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 rote Peperoni, klein gewürfelt

2 EL Gartenkräuter, frisch, gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

1 Msp. Paprikapulver, mild

1 Prise(n) Chilipfeffer Pulver

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Teig ½ cm hoch ausrollen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und befettete Muffinformen damit auslegen.
4. Füllung in die Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.