



BLÄTTERTEIGKEKSERL MIT BLAUSCHIMMELKÄSE-BIRNENFÜLLUNG

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen bleiben länger saftig



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

270 g Pâte feuilletée, 1 Packung

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Blauschimmelkäse, écrasé

125 g Poire(s), râpée

125 g Noix, râpée

Sel et poivre

50 g Chapelure

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig ausrollen und mit großen Keksausstechern ausstechen. Mit Eidotter bestreichen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Füllung auf die bestrichene Blätterteighälfte geben. Je zwei Kekse mit der Füllung zusammensetzen und die Ränder andrücken.
5. Nach Belieben verzieren und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.