



BIRNEN-BLAUSCHIMMELKÄSE-PLÄTZCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

FÜR DEN TEIG

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Beurre, mou

Sel

250 g Topfen / Quark 20 % Fett

250 g Farine, sans levure

FÜR DEN BELAG

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Blauschimmelkäse, écrasé

160 g Poire(s), pelée

Sel et poivre

Thymian, getrocknet

FÜR DIE GARNITUR

Poire(s), in Streifen geschnitten

Gartenkräuter, frisch

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten.
3. Teig in Folie einwickeln und im Kühlschrank 2 Stunden rasten lassen.
4. Für den Belag ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Käse und Birnen dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und mit einem Formring (8 cm Ø) Plätzchen ausstechen. Belag darauf verteilen, dabei ringsum einen 1 cm Rand frei lassen.
6. Plätzchen im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.
7. Mit Birnenstreifen und Kräutern garnieren.