



BIRNEN-BLAUSCHIMMELKÄSE-PLÄTZCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

150 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Butter, weich

Salz

250 g Topfen / Quark 20 % Fett

250 g Mehl, glatt

FÜR DEN BELAG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Blauschimmelkäse, zerdrückt

160 g Birne(n), geschält

Salz und Pfeffer

Thymian, getrocknet

FÜR DIE GARNITUR

Birne(n), in Streifen geschnitten

Gartenkräuter, frisch

ZUBEREITUNG

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.