



BIRNEN-MANDEL-TARTELETTES



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 25 TARTELETTES

1 Pkg. Frischer, süßer Mürbteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

50 g Zucker

15 g Vanillepuddingpulver

40 g Mandeln, gerieben

60 g Birne(n), geschält, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig ausrollen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und in befetteten Tarteletteformen geben.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in die Tartelettes füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.