



# MIT BROKKOLI UND CAMEMBERT GEFÜLLTE KNUSPERTARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Besonders lockerer und dabei saftiger Teig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 36 STÜCK

### FÜR DEN TEIG

<b>375 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1 Pkg.</b>	Trockenhefe
<b>1 Prise(n)</b>	Zucker
<b>450 g</b>	Weizenmehl
<b>1 TL</b>	Backpulver
<b>150 g</b>	Butter, weich
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>375 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>150 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>300 g</b>	Topfen / Quark 20 % Fett
<b>6</b>	Eigelb
<b>3</b>	Ei(er)
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
<b>120 g</b>	Brokkoliröschen
<b>3</b>	Camembert 70 % Fett, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: QimiQ Sahne-Basis mit Hefe und Prise Zucker glatt rühren.
2. Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermengen und in einen Rührkessel geben.
3. Hefemischung und die weiche Butter dazugeben und mit einem Knethaken ca. 2-3 Minuten kneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
4. Für die Füllung: QimiQ Sahne-Basis mit geschmolzener Butter, Topfen, Eigelb, Eiern und Gewürzen glatt rühren.
5. Teig ½ cm hoch ausrollen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und befettete Muffinformen damit auslegen.
6. Brokkoliröschen und den Camembert darin verteilen und den Überguss darüber gießen.
7. Auf dem Grill bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel oder im Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.