



# MIT BROKKOLI UND CAMEMBERT GEFÜLLTE KNUSPERTARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

**3 Pkg.** frischer salziger Mürbteig

### FÜR DIE FÜLLUNG

**375 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**150 g** Butter, geschmolzen

**300 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**6** Eigelb

**3** Ei(er)

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

**120 g** Brokkoliröschen

**3** Camembert 70 % Fett, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Teig  $\frac{1}{2}$  cm hoch ausrollen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und befettete Muffinformen damit auslegen.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Butter, Topfen, Eigelb, Eier und Gewürze dazumischen.
3. Brokkoliröschen und den Camembert darin verteilen und den Überguss darüber gießen.
4. Auf dem Grill bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel oder im Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.