



# PIKANTE FLEISCH-TARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DEN MÜRBEIG

**200 g** Mehl

**100 g** Butter

**1** Ei(er)

**25 ml** Wasser, kalt

**1 Prise(n)** Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**500 g** Rinderfaschiertes

**2** Ei(er)

**1** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**1** Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

**2 EL** Gartenkräuter, frisch, gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

**1 Msp.** Paprikapulver, mild

**1 Prise(n)** Chilipfeffer Pulver

## ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Teig  $\frac{1}{2}$  cm hoch ausrollen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und befettete Muffinformen damit auslegen.
4. Füllung in die Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.