



BLÄTTERTEIGKEKSERL MIT BLAUSCHIMMELKÄSE-BIRNENFÜLLUNG

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à la cuisson et à la congélation
- Lie les liquides, le pain et les sandwichs restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

270 g Pâte feuilletée, 1 paquet

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Fromage bleu, écrasé

125 g Poire(s), râpée

125 g Noix, râpée

Sel et poivre

50 g Chapelure

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig ausrollen und mit großen Keksausstechern ausstechen. Mit Eidotter bestreichen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Füllung auf die bestrichene Blätterteighälfte geben. Je zwei Kekse mit der Füllung zusammensetzen und die Ränder andrücken.
5. Nach Belieben verzieren und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.