



BIRNEN-BLAUSCHIMMELKÄSE-PLÄTZCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DEN TEIG

75 g QimiQ Classic,
75 g Burro,
Sale
125 g Ricotta, 20 % di grassi
125 g Farina,

FÜR DEN BELAG

125 g QimiQ Classic,
125 g Formaggio tipo Gorgonzola,
80 g Pera,
Sale i pepe
Timo, secco

FÜR DIE GARNITUR

Pera,
Erbe per la cucina

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten.
3. Teig in Folie einwickeln und im Kühlschrank 2 Stunden rasten lassen.
4. Für den Belag ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Käse und Birnen dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und mit einem Formring (8 cm Ø) Plätzchen ausstechen. Belag darauf verteilen, dabei ringsum einen 1 cm Rand frei lassen.
6. Plätzchen im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.
7. Mit Birnenstreifen und Kräutern garnieren.