



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 8

FÜR DEN TEIG

- 150 g** QimiQ Classic,
- 150 g** Burro,
Sale
- 250 g** Ricotta, 20 % di grassi
- 250 g** Farina,

FÜR DEN BELAG

- 250 g** QimiQ Classic,
- 250 g** Formaggio tipo Gorgonzola,
- 160 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.