

Bärlauch - Tartelettes

Kategorien: Backen, Pikant, Kleingebäck, Kuchen, Käse

Zutaten für: 6 Stk(*)

TEIG

| | | |
|-----|-------|-----------------------------|
| 100 | Gramm | Mehl |
| 1 | Bund | Baerlauch; fein geschnitten |
| 1/2 | Teel. | Salz |
| 2 | Essl. | Apfelessig; oder Weisswein |
| 50 | Gramm | Weiche Butter |

BELAG

| | | |
|-----|-------|-------------------|
| 1 | Bund | Baerlauch |
| 150 | Gramm | Ziegenfrischkaese |
| 100 | ml | Rahm |
| 2 | | Eigelb |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |
| 1 | | Eiweiss |

Anleitung:

(*) Fuer 6 Foermchen von 7 bis 8 Zentimeter Durchmesser

Mehl, Baerlauch und Salz mischen, bis das Mehl gruen ist. Essig/Wein aufkochen, von der Platte ziehen; die Butter beifuegen, cremig ruehren; zum Mehl geben, das Ganze zu einem Teig verarbeiten, in Folie einwickeln, kalt stellen.

Teig zirka zwei mm dick auswallen, Kreise von 10 Zentimetern ausstechen, in die Foermchen legen, einstechen. 30 Minuten kalt stellen.

Belag: Baerlauch, Frischkaese, Rahm und Eigelb puerieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiss steif schlagen, locker unter die Kaesemischung heben. Die Masse in die Foermchen verteilen; bei 220° C im unteren Teil des vorgeheizten Backofens waehrend 15 bis 20 Minuten backen. Heiss servieren.