

Pikante Mini Tartes

Mini-Backform (Muffin)



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Für den Teig:

250 g Mehl
1/4 TL Salz
125 g kalte Butter
1 Ei + 1 Eigelb
1 EL eiskaltes Wasser

Für die Füllung:

1/8 Liter Milch
2 Eier
1/8 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Bacon

80 g Zucchini
50 g Champignons
1 kleine Frühlingszwiebel
60 g Emmentaler oder Cheddar-
käse

Für den Teig Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter würfeln und mit Ei, Eigelb und Wasser zum Mehl geben. Den Teig kneten und zu Streuseln vermengen. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Eine halbe Stunde kalt stellen.

Für die Füllung Milch, Eier und Pfeffer in einer Rührschüssel verquirlen. Knoblauch pressen und dazugeben. Bacon in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bacon, Zucchini und Champignons fein hacken und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Den Käse reiben und alles unter die Eiermilch rühren. Beiseite stellen.

Backofen auf 200 Grad bzw. 175 (Umluft) vorheizen. Die Mini-Muffinform gründlich mit Öl einsprühen. Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen. Teigkreise ausstechen und vorsichtig in die Mulden der Muffinform legen und hinein drücken. Teigreste wieder verkneten und nach und nach alle 24 Mulden auskleiden.

Die Gemüsemischung in die Teiförmchen füllen. Dabei die Förmchen nicht zu hoch füllen, damit die Eiermilch beim Backen nicht überläuft.

Mini Tartes im Ofen ca. 20 Minuten hell-goldbraun backen. 2 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und warm servieren.

Guten Appetit