



Miniquiches

Menge	Zutaten	Zubereitung
Teig: 250 g 125 g 1 TL gestr. 1	Mehl Butter Salz Ei	Mürbteig herstellen: - Mehl in eine Schüssel sieben - Butter kalt einschneiden - Salz und Ei in die Mehlgrube geben - alles zu einem Teig verkneten ⇒ Teig messerrückendick auswellen ⇒ 12 Kreise ausschneiden ⇒ Rest in 12 Portionen teilen und fingerdicke Rollen formen ⇒ Eine Muffinbackform mit den Teigteilen auskleiden ⇒ kaltstellen
Fülle: 100 g 100 g 1 100 g 200 g ½ Bund 1 Becher 1 Pck. 3	Emmentaler Greuzeer (od. Butterkäse) Mozarella Putenschinken Kirschtomaten Frühlingszwiebeln Joghurt Kräutermischung (evtl. Rucola) Eier Salz, Pfeffer	- reiben → fein würfeln → fein würfeln → achteln → in dünne Ringe schneiden - zugeben ⇒ alles vermischen ⇒ gleichmäßig in die Teigförmchen füllen backen  30 Min. bei  200 °C

