

Edelpilz - Nuss - Törtchen

Kategorien: Dessert, Kuchen, Pikant, Kleingebäck

Zutaten für: 2 Portionen

150	Gramm	Tiefgekuehlter Blaetterteig
75	Gramm	Edelpilzkaese
25	Gramm	Gehackte Walnusskerne
2		Eigelb
70	Gramm	Speisequark
		Fett

Anleitung:

Den Blaetterteig auftauen lassen und anschliessend etwa 3 mm dick Ausrollen. Kleine Toertchenformen fetten. Den Teig rund ausstechen (um 1 Drittel groesser als der Durchmesser der Foermchen) und die Foermchen damit auslegen. Den Kaese durch ein Sieb streichen und mit Nuessen, Eigelben (1 Tl. zurueckbehalten) und Quark verruehren. In die Teigfoermchen fuellen. Aus den Teigresten duenne Streifen schneiden und als Gitter ueber die Fuellung legen. Restliches Eigelb mit 1 Tl. Wasser verschlagen und die Teigoberflaeche damit bestreichen. Die Toertchen auf unterer Schiene im Vorgeheizten Backofen bei 225 Grad etwa 30 Minuten backen. Dazu passt eine Sauce Cumberland.

Das heutige Menue:

Vorspeise: Kartoffelsuppe mit Avocado

Hauptspeise: Schnitzel Holstein

Nachspeise: Edelpilz-Nusstoertchen