

Frischkäse - Tartelettes

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck

Zutaten für: 4 Portionen

1	Pack.	Blätterteig
100	Gramm	Ziegenfrischkäse
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Honig
1	Teel.	Grober, schwarzer Pfeffer
1	Teel.	Frische Thymianblättchen

Anleitung:

Blätterteig dünn ausrollen und 12 Kreise ausstechen (ca. 5 cm Durchmesser). Diese auf ein Blech mit Backpapier legen und mit der Gabel in der Mitte einige Male einstechen. Den Rand mit etwas Eigelb bestreichen. Den Ziegenfrischkäse in Würfel schneiden und diese auf den Blätterteigkreisen verteilen. Butter und Honig leicht erwärmen und diese Mischung über den Käse träufeln. Pfeffer und Thymianblättchen darüber streuen. Die Tartelettes im vorgeheizten Ofen bei 180 °C knusprig und goldbraun backen. Wenn man den Ziegenkäse nicht mag, kann man auch einen würzigen Kuhmilch- oder Blauschimmelkäse nehmen.