

Bärlauch - Quiches - Kleine

Kategorien: Vorspeise, Pikant, Kuchen, Quiche, Party

Zutaten für: 6 Stueck

TEIG

TK-Blaetterteig

BELAG

1	Bund	Baerlauch
150	Gramm	Ziegenkaese
100	ml	Sahne
2		Eier
		Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

6 Foermchen

Anleitung:

Gefrorenen Blaetterteig in die Groesse der Foermchen schneiden und diese damit auslegen. Teig einstechen.

Fuer den Belag den Baerlauch mit dem Frischkaese und der Sahne fein puerieren. Die Eier hinzufuegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Foermchen verteilen und etwa 15-20 Minuten bei 180°C backen.