

## Kleine Bärlauchquiches

Kategorien: Backen, Pikant, Kräuter

Zutaten für: 6 Förmchen

### *TEIG*

---

1 Pack. TK-Blätterteig

### *BELAG*

---

1	Bund	Bärlauch
150	Gramm	Ziegenkäse
100	ml	Sahne
2		Eier
		Salz und Pfeffer

### Anleitung:

Gefrorenen Blätterteig in die Größe der Förmchen schneiden und diese damit auslegen. Teig einstechen.

Für den Belag den Bärlauch mit dem Frischkäse und der Sahne fein pürieren. Die Eier hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Förmchen verteilen und etwa 15-20 Minuten bei 180 Grad backen.

### Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann