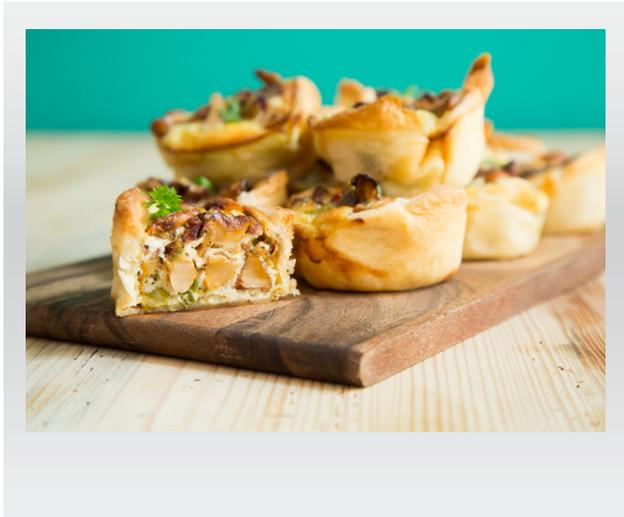




Felicitas



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ⌚
+ 25 Min. Backzeit

Je Portion: 1220 kJ, 292 kcal, 11 g Kohlenhydrate,
8 g Eiweiß, 24 g Fett, 126 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zutaten

Menge

400 g	Pfifferlinge
3	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	geschmacksneutrales Öl
100 g	geräucherte Schinkenwürfel
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 ml	flüssige Sahne
200 g	Schmand
3	Eier
50 g	frisch geriebener Parmesan
1	Bio-Zitrone
	frisch geriebene Muskatnuss
	etwas Mehl zum Ausrollen
1 Paket	Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Zubereitung

Step 1:

Zuerst reibst du die Pfifferlinge vorsichtig mit einem Küchentuch ab und halbiert oder viertelst sie je nach Größe. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Dann das Öl in die Pfanne geben. Den Schinken darin rösten, die Pfifferlinge und die Frühlingszwiebeln dazu geben und ca. 4 Minuten anbraten, erst dann salzen und pfeffern. Alles aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel beiseite stellen.

Step 2:

Nun verrührst du die Sahne mit dem Schmand, den Eiern und dem Parmesan. Die Sahnesauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronenabrieb, dem Saft einer halben Zitrone sowie etwas Muskat abschmecken.

Step 3:

Den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nun mehlerst du die Arbeitsfläche leicht und legst den Blätterteig aus. Mit einem Ausstecher oder einem Glas (ca. 8 cm Durchmesser) 12 Kreise aus dem Teig stechen. Die einzelnen Kreise etwas mit dem Nudelholz ausrollen. Den übrigen Teig wieder zusammenkneten, ausrollen und weitere Kreise ausstechen.

Step 4:

Die Mulden eines 12er-Muffinblechs mit den Blätterteigkreisen auslegen und den Rand ein wenig hochziehen. Je zwei Esslöffel Pilzmischung hineingeben. Wenn alle Förmchen gefüllt sind, kannst du die Sahnesauce hineingießen. Die Törtchen im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Step 5:

Die Törtchen sind fertig, wenn sie schön goldbraun und knusprig sind. Zum Auskühlen kannst du sie auf ein Kuchengitter legen.

Tipp

Die fertigen Törtchen sehen noch schöner aus, wenn du sie mit Schnittlauch-Röllchen bestreut servierst.

