MONTENAUER MINI-QUICHES MIT SCHINKEN & APFEL

Zubereitungszeit: ca. 50 min

Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR 12 MINI-QUICHES)

1 Rolle Blätterteig
Muffinblech mit 12 Mulden
12 Backpapierstreifen

2 rote Zwiebeln
1 säuerlicher Apfel
1TL Butter
100g Schinkenwürfel
80 g Frischkäse (Ziegenfrischkäse)
Pfeffer, Salz, Thymian, etwas Öl

1 Ei
100g Sahne
100g Creme Fraiche
Salz, Muskat

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Apfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und feinblättrig aufschneiden. Bacon in Streifen schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen (Alternativ getrockneten Thymian verwenden). Öl und Butter in einer Pfanne schmelzen. Schinkenwürfel darin knusprig anbraten und wieder rausnehmen.

Im Bratfett die Zwiebeln 2 Minuten anschwitzen, Apfelscheiben zugeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Schinkenwürfel zurück in die Pfanne geben, mit etwas Thymian und Pfeffer würzen.

Ei mit Sahne und Crème frâiche mit dem Schneebesen in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Öl einfetten (das geht gut mit ein wenig Küchenkrepp). In jede Mulde einen Backpapierstreifen legen, damit kann man die Quiches nach dem Backen aus der Form heben.

MONTENAUER MINI-QUICHES MIT SCHINKEN & APFEL

Zubereitungszeit: ca. 50 min

Schwierigkeit: leicht

ZUBEREITUNG

Den Blätterteig in 12 Rechtecke schneiden (2 x längs und 3 x quer durchschneiden). Jedes Teil mit den Händen oder einem kleinen Teigroller vorsichtig ein wenig auseinander ziehen und die Mulden damit auslegen. In jede Mulde etwas von der Zwiebel-Schinken-Mischung geben und einen Klecks Käse obendrauf setzen.

Nun mit einem Esslöffel die Eiersahne drüber gießen (= ca. 2 Löffel pro Mulde). Mit dem restlichen Thymian bestreuen und auf der mittleren Schiene im Ofen in ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Die Mini-Quiches nach ein paar Minuten Abkühlzeit mit Hilfe der Backpapierstreifen aus der Form heben und am besten noch warm servieren.
Lecker!