Herzhafte Mini-Quiches mit Speck, Lauch und Käse

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Fürs Fingerfood Buffet oder als kleiner, delikater Snack zum Glas Wein

Zutaten

- Für den Teig:
- 250 g kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 500 g gesiebtes Mehl
- 7 ganze Eier
- Etwas kaltes Wasser
- Für die Füllung:
- 100 g magerer Speck in Würfeln
- 3 Stangen Frühlingslauch in Würfeln
- 200 g alter Holländer Käse, gerieben
- 200 ml saure Sahne
- 5 Eier
- Muskat, Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Zunächst die Muffins - Förmchen mit flüssiger Butter ausstreichen. Die kalte Butter würfeln und mit dem Salz, dem gesiebten Mehl, 2 Eiern und Wasser gut verkneten. In Frischhaltefolie, mindestens 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt3

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 1- 1,5 cm dick ausrollen und die Muffin Förmchen auslegen.

Schritt4

Bei 180° C ca. 5 - 6 min. "blind vorbacken", herausnehmen., etwas auskühlen lassen.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Den Speck in einer Stielpfanne anbraten und den Lauch zum dem Speck geben, kurz mit angehen, etwas abkühlen lassen.

Schritt7

Den geriebenen Käse mit der sauren Sahne und 5 Eiern verschlagen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt8

Lauch und Speck unterrühren, und in die Förmchen geben.

Schritt9

Im Ofen, auf der zweiten Schiene von unten, bei 180° C

Schritt10

ca. 20 min. zu Ende backen, warm zu Tisch geben

Rezeptart: Fingerfood

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-mini-quiches-mit-speck-lauch-und-kaese/