



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Jausenrezepte Vorspeisen
und Salate

Saison: Sommer

Für:

Verfasst von: Heidi Huber

Zutaten

150 G Dinkelmehl

75 G Kalte Butter in Flocken

3 Eier

1 Knoblauchzehe

200 G Frischkäse

50 G Sauerrahm

50 G Topfen

Salz

.....

Pfeffer

.....

300 G rote und gelbe Cocktailtomaten

.....

Zubereitung

1. Für den Mürbteig Mehl mit 1 TL Salz und Butter zwischen den Fingern abbröseln.
2. Eine Grube machen und 1 EL kaltes Wasser und ein halbes Ei hinzufügen.
3. Alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig formen.
4. Ca. 30 Minuten kaltstellen.
5. Inzwischen für den Belag Knoblauch schälen und fein hacken.
6. Mit Frischkäse, Topfen, Sauerrahm, restlichen Eiern, etwas Salz und Pfeffer vermischen.
7. Tomaten halbieren.
8. In der Zwischenzeit Backofen auf 220 Grad vorheizen.
9. Tarteformen mit Butter bestreichen.
10. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Förmchen damit auskleiden.
11. Frischkäse-Fülle darauf verteilen und mit den Tomaten und Kräutern belegen.
12. Im Ofen auf unterster Schiene 15 Minuten backen.
13. Auf 180 Grad zurückdrehen und die Tartelettes auf der mittleren Schiene noch einmal ca. 15 Minuten fertigbacken.