



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.