



Benötigte Zutaten

Mürbteig

150 g Weizenmehl (glatt)

100 g Vollkornmehl

150 g **Premium Teebutter (kalt)**

1 Ei

1 EL **Premium Sauerrahm**

1 Prise Salz

Füllung

250 g **Premium Original Almkönig**

1 Pkg. Speck (in Scheiben)

1 Becher **Premium Sauerrahm**

2 Eier

1 Dose Birnenhälften

Salz, Pfeffer

Thymian

Walnüsse & Honig zum Garnieren

Almkönig-Tartelettes mit Birnen und Speck

Die Kombination aus würzigem Almkönig, fruchtiger Birne und herzhaftem Speck machen diese Tartelettes zu einer wahren Geschmacksexplosion. Sie eignen sich perfekt als Vorspeise oder Snack zwischendurch und schmecken auch am nächsten Tag hervorragend.

Anleitung

1. Alle Teigzutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Teig im Kühlschrank abgedeckt 30-40 Minuten rasten lassen.
2. Käse grob reiben.
3. Birnenhälften fächerartig einschneiden.
4. Hälfte vom Käse, Sauerrahm und Eier glatt rühren. Salzen, pfeffern und mit Thymian abschmecken.
5. Tartelette-Förmchen fetten. Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
6. Teig durchkneten, ausrollen und runde Kreise ausschneiden. Förmchen mit Teig auskleiden. Mit einer Gabel Löcher in den Teigboden stechen.
7. Käse-Eier-Mischung in den Tartelettes verteilen. Speck und Birnenfächer auf die Füllung legen und mit restlichem Käse bestreuen.
8. Tartelettes ca. 15-20 Minuten backen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)