

Ostern! Rezept/Foto: food-professionals.de
 ESSEN & TRINKEN *live*Magazin März/April 2017

Herzhafte Osterei-Törtchen

Zutaten für 6 Stück: 1 P (275 g)
 Blätterteig z.B. Henglein, 6 Scheiben
 Kräuterkäse, 1 Eigelb, 1 EL Milch, 6
 Eier, 200 g Schmand, 2 EL gehackte
 gemischte Kräuter, 1 TL süßer Senf
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
 Paprikapulver, 1 Beet Kresse



Blätterteig entrollen und 6 Quadrate
 (13x13 cm) ausschneiden. Auf ein mit
 dem Backpapier belegtes Backblech
 setzen und die Ränder jeweils 2x nach
 innen umklappen. Eigelb und Milch verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Je eine
 Scheibe Kräuterkäse in die Mitte legen, im vorgeh. Backofen bei 200 °C ca. 8 Min.
 vorbacken. Anschl. die Mitte jeweils wieder flach drücken. Eier aufschlagen, jeweils eins
 vorsichtig in die Mitte der „Kästchen“ geben und weitere ca. 10 Min. backen. Schmand,
 Kräuter und Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Kresse vom Beet
 schneiden. Törtchen mit Kresse und Blümchen garnieren und mit Schmand servieren.

Rezept/Foto: Henglein/food-professionals