drehscheibe

Küchenträume

Michaelas Mini-Quiches mit geräuchertem Wildlachs und Frühlingskräutern

Für 12-Mini-Quiches

Zutaten Teig

120 g Quark/Topfen (mager)
120 g Butter (in Stücken)
130 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Prise Salz
etwas Butter zum Einfetten
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zutaten Füllung

400 g Crème fraîche
3 Eier
100 g geräucherter Wildlachs
1 TL Kräutersalz
1 Prise Zitronenpfeffer
5 Frühlingszwiebeln
10-15 g Petersilie

Zubereitung

Quark, Butter, Dinkelmehl und Salz mit der Küchenmaschine (Knethaken) oder per Hand kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig zu Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Crème fraîche mit Eiern, Kräutersalz und Zitronenpfeffer glattrühren. Frühlingszwiebeln und Petersilie in feine Streifen schneiden und unter die Creme mengen. Räucherlachs ebenfalls in dünne Streifen schneiden und beiseite stellen.

Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und 12 kleine Tarte- oder Muffin-Förmchen mit Butter einfetten.

Gekühlten Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3mm dünn ausrollen, mit einem Glas oder einer runden Ausstechform (⦸ ca. 10cm) 12 Kreise ausstechen, in die eingefetteten Förmchen geben und leicht andrücken. Creme bis ca. 1cm unter den Rand einfüllen und zum Schluss die Lachsstreifen gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Mini-Quiches bei 200°C (Ober-/Unterhitze) für 35 Minuten auf der 2. Schiene von unten goldbraun backen.
Tipp: Am besten noch warm mit Wildkräutersalat und essbaren Blüten servieren.

Guten Appetit!