

Mini-Baileys-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Herzhaft
Gemuese
Quiche

* FÜR DEN KNETTEIG

175 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
1 gestr. Teel. Salz
1 Eigelb
100 g weiche Butter

* FÜLLUNG

150 g Erbsen, tiefgekühlt oder
-frisch
170 g Ananasscheiben
200 g geräucherte Putenbrust

* FÜR DEN GUSS

150 g Creme fraich (1 Becher)
2 Eier
Salz
Pfeffer
Currypulver

Knetteig aus den angegebenen Zutaten herstellen und mind. eine 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Teig zu runden Platten (Durchmesser 14 cm) ausrollen. Die leicht, auch am Rand, gefetteten Quicheformchen damit auslegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Backzeit: etwa 10 Minuten Strom: 170-200 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Böden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

FÜLLUNG - Indische Variante Tiefgekühlte Erbsen auftauen lassen. Ananasscheiben abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden. Putenbrust in kleine Stücke schneiden. Zutaten (etwa 1 El. Erbsen beiseite stellen) auf die Quiche-Förmchen verteilen.

GUSS: Alle Zutaten vermengen, mit den Gewürzen abschmecken und gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Backzeit: etwa 25-30 Minuten Strom: 170-200 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Quiches nach Belieben mit frischen Ananasstücken und den Erbsen garniert servieren.

QUELLE: Gugelhupf 5/93, erfasst von Horst Aderhold

:Eiweiß : 13 Gramm