

Zutaten:

Quarkölteig:

200 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
1 TL. Salz
150 g Speisequark

1 Ei
30 g Olivenöl

Füllung:

300 g gemischtes, ungewürztes
Hackfleisch
1 gr. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika
edelsüß
200 g Schmand oder saure Sahne

Zubereitung:

Die Zutaten mit dem Knethacken zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten. ca 1/2 cm hoch ausrollen,
Dann den Teig mit den *Ananastörtchen klein* ausstechen und auf den mit einer *Dauerbackfolie* versehenem *Thermo-Star Vario* setzen. In den Törtchen den Rand etwas hochdrücken.
Das Hackfleisch anbraten und die übrigen Zutaten nach Geschmack zugeben. Am Schluß die Sahne oder den Schmand mit dem *Hermelin M* unterrühren. Jetzt die Masse in die Törtchen auf den Teig geben und
das ganze dann in den vorgeheizten Backofen schieben.

Zubereitungszeit: 25min
Backzeit: 20min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C
Gas: 200°C