Brennessel-Kräuter-Quiches

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
1 kleines Ei
100 g kalte Butter
100 g fettarmer Frischkäse
1/2 TL Salz
2 EL kaltes Wasser bei Verwendung von Vollkornmehl

Belag:

100 g Brennessel
200 g saure Sahne
250 g Quark
100 g Frischkäse
2 Eier
3 gehackte Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
30 g frische, gehackte Kräuter

Zubereitungszeit: 25min
Backzeit: 35min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 175°C
Umluft: 175°C

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Teig zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* dünn mit dem *Profi Wellholz* ausrollen und mit dem *Ananastörtchen groß* 20 mal ausstechen. Den Teig in die *Ananastörtchen klein* legen, so dass ein kleiner Rand stehen bleibt.
Brennesselblätter ca. 1 Minute blanchieren, ausdrücken und klein hacken. Saure Sahne, Quark und Frischkäse im *Schlagkessel* mit den Eiern mischen, Knoblauch, Kräuter und klein geschnittene Brennessel zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Belag auf die Förmchen verteilen und mit dem *Thermo-Star Vario* im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Ober-/Unterhitze: 175 Grad, Heißluft: 150 Grad.

Tipp: Mit frischen Kräutern und essbaren Blumen bestreuen und servieren.