

Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl
120 g Butter
1 Ei
1/2 TL Salz

Füllung:

150 g Frischkäse mit Kräutern
1 Ei
Tomaten
Oliven, Pfeffer,
evtl. Champignons

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 18min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** ausrollen mit den **Ananastörtchen groß** 12 Kreis ausstechen und auf den **Thermo-Star** umsetzen.

Frischkäse mit Ei verrühren.

Die Frischkäsemasse in den Törtchen verteilen, mit Tomatenscheiben, Champignons und Oliven belegen, salzen und pfeffern.

Im vorgeheizten Backofen ca. 18 Min backen bei 200°