

Zutaten:

Teig:

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

Belag:

4 EL Olivenöl
400 g Blattspinat
Salz, Pfeffer, Muskat

200 g Schafskäse

Guß:

200 g Sahne
2 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

100 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Teig:

Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten, kalt stellen.

Blattspinat auftauen lassen. Olivenöl erhitzen und Spinat andünsten. Etwas abkühlen lassen und abschmecken.

Teig zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** ausrollen, mit 12 **Ananastörtchen klein** ausstechen, auf den **Thermostar** umsetzen, und mit dem **Wellholz** jeweils einen kleinen Rand andrücken. Spinat darauf verteilen und mit Schafskäse-Würfel bestreuen.

Die Zutaten für den Guss verrühren, würzen und auf den Törtchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen bei 200°

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C