

Mini-Flammkuchen-Quiche

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit einem Backpapier auslegen.

Die Speckwürfel in die kalte Pfanne geben und auf mittlere Temperatur erhitzen. Dabei wird das Fett aufgelassen und die Würfel knusprig. Sobald diese goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Eier in eine mittelgroße Schüssel aufschlagen, Sahne ergänzen und den Schnittlauch mit der Schere in feine Röllchen in die Schüssel schneiden. Die Speckwürfel in die Schüssel geben, alles gut vermengen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Den Flammkuchenteig ausrollen und in 12 gleich große Quadrate teilen. 9 Teigstücke in das Muffinblech legen und gut festdrücken. Die Eier-Mischung nun auf die 9 Mulden verteilen, das Muffinblech in den Backofen geben und 20 Minuten goldbraun backen. Aus den übrigen 3 Teigplatten jeweils 6 Ellipsen schneiden, welche später als Hasenohren in den Mini-Flammkuchen gesteckt werden. Die Ellipsen auf das vorbereitete Backblech legen und 15 Minuten im Backofen mit backen.

Zum Servieren die Hasenohren in die Mini-Flammkuchen stecken und den restlichen Schnittlauch darüber verteilen.

ZUTATEN

- 1 Rolle Flammkuchen- oder Mürbeteig aus dem Kühlregal
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g Speckwürfel
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

- Muffinblech, mittelgroße Schüssel, Schneebesen, Schere, mittelgroße Pfanne, Pfannenwender