Pikante Walnuss-Tarteletts



Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten plus 30 Minuten Wartezeit.

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	590 kcal / 2470 kJ	Fett:	42 g
Eiweiß:	10 g		
Kohlenhydrate:	42 g		

Zutaten für 4 Portionen :

150 g	Mehl
120 g	Butter
1	Ei
2	Birnen
1 EL	Zucker
2 EL	Zitronensaft
60 g	Preiselbeeren
2	Ziegenweichkäsetaler (à 40 g)
80 g	kalifornische Walnüsse
	Salat und Lavendel zum Garnieren
	Trockenerbsen zum Blindbacken

Zubereitung:

1. 4 Quicheförmchen (10-12 cm Ø) fetten. Mehl, 100 g Butter, 1/2 Teelöffel Salz, Ei und 1-2 Esslöffel kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Anschließend mit kalten Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Teig in 4 gleich große Stücke teilen und jeweils dünn ausrollen, in die Förmchen legen und andrücken. Förmchen kalt stellen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

3. Quicheböden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier auslegen und mit Trockenerbsen füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 175 Grad Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten vorbacken.

4. Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birnen in Spalten schneiden. 20 g Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker und Zitronensaft einrühren. Birnenspalten dazugeben und ca. 1 Minute von beiden Seiten darin andünsten. Preiselbeeren putzen und waschen.

5. Trockenerbsen und Backpapier aus den Quicheböden entfernen. Käsetaler halbieren. Teigböden mit je einer Hälfte bestreichen. Quiches mit Birnenspalten, Walnüssen, Preiselbeeren und übrigen Käsescheiben belegen. Förmchen auf ein Gitterrost des Backofens setzen und 6-8 Minuten im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe 3) garen. Quiches auf Tellern anrichten und mit Salatblatt, Lavendel und einigen Preiselbeeren garnieren.