Speckküchlein

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	12
Gerät	Combair SE ab 2015

Zubereitung

1 Zweig Petersilie

250 g Halbfettquark

2 Eier

2 EL Sbrinz, gerieben

½ TL Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie fein hacken. Alle Zutaten für die Füllung mischen.

60 g Speck, gewürfelt

100 g Zucchetti, entspricht ca. einer kleinen Zucchetti

Zucchetti in kleine Würfel schneiden. Speck ohne Öl in einer Bratpfanne anbraten, herausnehmen. Zucchetti in der selben Pfanne kurz braten.

Zucchetti und Speck zur Quarkfüllung geben, mischen.

Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen

2 Packungen Kuchenteig, rechteckig ausgewallt, ca. 500 g

Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auskleiden. Aus den Kuchenteig 12 Rondellen mit einem Durchmessen von 11 cm ausstechen. Rondellen in die Vertiefungen geben, leicht einstechen. Je ca. 1,5 EL Füllung in die Vertiefungen geben.

Muffinblech auf den Gitterrostin den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

Ober-/Unterhitze 200 °C während 30 Min.

Speckküchlein lauwarm servieren.

Tipps

Die Küchlein können vor dem Backen mit je einer Cherry-Tomate garniert werden.

Zubehör

Muffinblech mit 12 Vertiefungen

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019