

Camembert-Törtchen



TIPP

Dazu passen wunderbar eingelegte Paprika oder andere Antipasti-Varianten.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

Für den Teig:

250 g KÜCHENSTOLZ Mehl,
150 g kalte LANDFEIN Butter,
50 ml kaltes Wasser, 1 große Prise
Salz

Für die Füllung:

2 ERNTEKRONE Zwiebeln,
1 CREMISÉE Camembert,
80 g ARDILLA ganze Walnüsse,
12 EL TANTE KLARA Brombeer-
Konfitüre, 12 TL SUNRED Senf,
½ TL COOK! Rosmarin, ½ TL COOK!
Thymian, Salz, COOK! Pfeffer

–
LANDFEIN Butter zum Einfetten

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben und zusammen mit Salz, kalten Butterwürfeln und kaltem Wasser zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten – danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen.
2. Die Muffinform gründlich mit Butter fetten und 12 Kreise aus dem vorbereiteten Teig ausstechen – den Teig in die Mulden drücken.
3. Außerdem den Camembert in 12 Stücke teilen und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Konfitüre mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen.
4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.

5. Alle 12 Teighüllen von innen mit Senf bestreichen und jeweils mit Camembert und Zwiebelringen befüllen.
6. Anschließend je einen Löffel der Konfitüre darübergeben und nach Belieben mit grob gehackten oder ganzen Nüssen bestreuen.
7. Die kleinen Törtchen im Ofen für 20–25 Minuten goldbraun backen – kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.