

EIERTÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

MUFFINBLECH

ZUTATEN	TO DO
<p>200 g Brokkoli</p> <p>100 g Creme fraiche $\frac{1}{2}$ - 1 EL Rotweinessig 1 TL Dijonsenf 2 TL flüssiger Honig 2 EL gemischte Frühlingskräuter (Pimpinelle, Kerbel, Borretsch, Kresse, Schnittlauch, Dill...) Salz und Pfeffer Essig und Muskat 1 Ei</p> <p>4 Blätter Filoteig à 40 x50 cm</p>	<p>putzen und grob in Röschen teilen. In einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser circa 4 Minuten bissfest garen. Brokkoli in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ausgekühlt in kleine Röschen teilen.</p> <p>vermengen und mit abschmecken. unter die Creme mischen und die Brokkoliröschen untermengen.</p> <p>Ofen auf 200°C (Umluft 180°) vorheizen, Die Filoblätter hochkant auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Jeweils die unteren Hälften mit Öl bepinseln und die oberen Hälften darüberklappen. Erneut die unteren Hälften mit Öl bestreichen und die oberen darüberklappen. Wieder einfetten und die Portionen dritteln, sodass 12 Teigstücke entstehen. Je ein Teigstück in eine Mulde des Muffinsblechs legen und den Rand ausformen.</p> <p>Die Brokkolimischung auf dem Teig verteilen und jeweils in der Mitte mit einem Teelöffel eine leichte</p>

ZUTATEN

TO DO

<p>Mulde formen. Je</p> <p>12 Eier</p>	<p>1Ei pro Törtchen aufschlagen und in die Mulde setzen, dabei sollte das Eigelb ganz bleiben.</p> <p>Törtchen auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen, dabei nach ca. 5 Minuten bzw. sobald der Teig leicht gebräunt ist, einen Bogen Backpapier locker drauflegen.</p> <p>Die Törtchen aus dem Ofen nehmen. Kurz ruhen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und etwas abkühlen lassen. Lauwarm servieren.</p>
--	--

