

Rezept

Mini-Paprika-Quiches

Ein Rezept von Mini-Paprika-Quiches, am 20.04.2024

Zutaten

100 g kalte Butter + Butter für das Blech	3 EL Mandelblättchen
200 g Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche	knapp 1 TL Salz
Zucker	1 Döschen/Briefchen Safranpulver (0,1 g)
2 rote Paprikaschoten	250 g saure Sahne
2 Eigelbe (von Eiern Größe M)	1 Knoblauchzehe
1/2 TL mildes Paprikapulver	1/4 TL scharfes Paprikapulver
1 EL Paprikamark (aus der Tube)	Salz
Pfeffer	12 Minzeblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinsblech mit 12 Mulden | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Mulden des Muffinsblechs mit Butter austreichen und mit Mandelblättchen ausstreuen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben. Das Salz, 1 Prise Zucker und das Safranpulver dazugeben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, ebenfalls dazugeben und alles zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Ca. 80 ml kaltes Wasser unterkneten, sodass ein glatter Teig entsteht.
2. Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen und jedes mithilfe von wenig Mehl etwas größer als die Muffinsmulde ausrollen. Die Mulden des Blechs mit dem Teig auskleiden, d.h. auch einen Rand hochziehen. Den Teig 30 Min. kühl stellen.
3. Für den Belag die Paprikaschoten mit dem Sparschäler dünn schälen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Sahne und Eigelbe verrühren. Die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und zusammen mit Paprikapulver, -mark und -würfeln mit der Sahne-Ei-Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Minzeblättchen kalt abspülen und trocken tupfen. Die Paprikamasse in die Mulden des Blechs füllen, jeweils 1 Minzeblättchen auflegen und die Mini-Quiches im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen.