

Rezept

Pfifferling-Törtchen

Ein Rezept von Pfifferling-Törtchen, am 19.04.2024

Zutaten

2	Schalotten	350 g	Pfifferlinge
2 EL	Butter		Salz
	Pfeffer	100 g	Sahne
2	Eier	180 g	Mehl
1 TL	Backpulver	125 g	Magerquark
3 EL	Öl		Butter und Semmelbrösel für die Förmchen
6 TL	Preiselbeerkonfitüre zum Servieren		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen von 12 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und klein schneiden. Die Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Die Butter schmelzen und Zwiebeln und Pilze darin kurz anbraten, salzen und pfeffern. Sahne angießen, etwa 5 Min. offen mitkochen, bis fast die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Pilze etwas abkühlen lassen, dann die Eier unterrühren.
2. Ofen auf 190° vorheizen. Das Mehl mit Backpulver, ½ TL Salz, Quark und Öl zu einem Teig verkneten. Förmchen fetten und mit Bröseln austreuen. Den Quark-Öl-Teig ausrollen und die Förmchen damit auskleiden. Pilze einfüllen. Die Törtchen 30 Min. backen (unten, Umluft 170°). Mit der Preiselbeerkonfitüre am selben Tag servieren.