

Grundteige:

Teig für Tartelettes: 1

225 g Mehl
100 g Butter
1 Prise Salz
etwas kaltes Wasser

Warmer Pastetenteig: 2

125 g Butter
125 g Wasser
400 g Mehl
1 Eigelb
1 Prise Salz

Teig für süsse Pasteten: 3

125 g Butter
125 g Wasser
50 g Zucker
200 g gemahlene Nüsse
200 g Mehl
1 Eigelb

Blätterteigarte mit Tomaten, Salami und Käse

Blätterteig auf ein Backblech legen und mit Salamischeiben oder Streifen belegen. Dann mit Tomatenscheiben belegen. Mit Oregano und Thymian würzen und mit Reibekäse bestreuen. Bei 180 g backen.

Spinattörtchen mit Feta und Pinien

Teig 1 in Muffinformen drücken und blind backen.

Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen.

Würzen und in die Törtchen füllen. Mit Feta belegen und mit Pinien Bestreuen. Im Ofen bei 180 G backen.

Lachstörtchen mit Bärlauchcreme

Teig 2 in Formen drücken und blind backen.

Lachsstreifen mit Zwiebelscheiben und weißem Pfeffer aus der Mühle mischen. In die Formen geben und mit einer Creme aus Bärlauch und Creme fraiche bedecken. Bei 180 G backen.

Schinken-Lauch Quiche

Teig 2 auf einem Blech ausrollen und mit feinen Lauch und Schinkenstreifen belegen. Mit Royalmasse (1 Becher Sahne+1 Becher Ei, Salz, Pfeffer und Muskat) übergießen und mit Käse bestreuen. Bei 180 G backen.

Gemüse Quiche

Teig blind in einer Springform backen. Bunte Gemüse vorgahren und in die Form geben. Mit Royal übergießen und im Ofen bei 160 G ca. 1 Std. stocken lassen.

Birnentarte

Teig 3 blind backen. Mit Birnenspalten, getrockneten Aprikosenstreifen und Rosmarin belegen. Mit süßer Royalmasse angießen, mit braunem Zucker bestreuen und im Ofen gahren.