

# Kochstudio 27.04.2015

**„Ein Teig, viele Möglichkeiten: Tarte und Quiche“**

## **Unsere Rezeptideen für Sie:**

Quiche mit Frühlingslauch und Räucherforelle

Mürbes Käsegebäck

Mini Tartelette mit Spargel und Schinken

Empanadas mit Avocados

Aprikosentarte mit Vanillesahne

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter [www.swk.de/kochstudio](http://www.swk.de/kochstudio)



# Quiche mit Frühlingslauch und Räucherforelle

---

330g Mehl	mit
250g Butter	
1 Ei	
½TL Salz	verkneten, danach kalt stellen.
12 Lauchzwiebeln	waschen, in feine Ringe schneiden und kurz blanchieren
200g Creme Fraiche	mit
4 Eiern	verschlagen, würzen mit
Salz	und
Pfeffer	
Butter	Eine Quicheform mit etwas einfetten, den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen.
2 Räucherforellenfilets	in Stückchen zupfen, auf dem Teig verteilen, die blanchierten Frühlingszwiebelringe gleichmäßig darauf verteilen, mit der Eiermasse auffüllen.
	Bei 180 Grad ca.20 min backen.

# Mürbes Käsegebäck

---

250 g Mehl  
1 EL Paprikapulver  
1 TL Salz

mit  
und  
vermischen.

150 g Gouda  
50 g Parmesan  
250 g Butter

und  
fein reiben, in den Kühlschrank stellen.  
fein würfeln und ebenfalls kalt stellen.  
Das Mehlgemisch mit dem geriebenen Käse  
mischen, danach die Butter zugeben.  
Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier  
knapp einen cm dick ausrollen und eine Stunde  
kühl stellen.

2 Eigelbe  
Milch

mit wenig  
verquirlen, den Teig damit einpinseln.

Kümmel  
Brezelsalz

Teig wahlweise mit  
oder  
bestreuen, dann in längliche Streifen schneiden.

Auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180 Grad  
ca. 15 min goldbraun backen.

# Mini Tartelette mit Spargel und Schinken

---

330g Mehl	mit
250g Butter	
1 Ei	
½TL Salz	verkneten, danach kalt stellen.
500g Spargel	schälen, in Stückchen schneiden und in gesalzenem Wasser mit
1EL Zucker	5 min kochen, danach auf einem Sieb abtropfen lassen.
200g CremeFraiche	mit
3 Eiern	verschlagen, würzen mit
Salz	und
Pfeffer	
4 Scheiben Kochschinken	in Streifen schneiden
Butter	Eine Muffinform mit wenig einfetten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und 12 Kreise ausstechen, diese in die Muffinförmchen drücken.  Schinkenstreifen und Spargelstückchen in den Förmchen verteilen, mit dem Eierguss auffüllen und im Ofen bei 180 Grad ca. 20 min backen.
Kräutern	Mit frischen garnieren.

# Empanadas mit Avocados

325g Mehl	mit
50g Butter	
50g Schmalz	
½ TL Salz	
1 Ei	und 75 ml kaltem Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.
2 Avocados	halbieren, in eine Schüssel geben.
2 Rote Zwiebeln	fein würfeln
1 Knoblauchzehe	pressen
1 Chilischote	entkernen und fein hacken
½ Bund Koriander	fein hacken.
½ Limette	auspressen.
	Vorbereitete Zutaten zu den Avocados geben, alles mit einer Gabel zerdrücken, würzen mit
Salz	und
Pfeffer	
	Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen(10 cm)
1 Ei	mit
2 EL Wasser	verquirlen, die Teigländer mit dem Ei bestreichen. Auf jeden Teigkreis 2TL der Füllung geben, Teig über der Füllung zusammen klappen und gut andrücken.
	In einer Pfanne
½ L Sonnenblumenöl	erhitzen, Empanadas portionsweise in ca.3 min goldbraun backen.
	Auf Küchenpapier entfetten.

# Aprikosentarte mit Vanillesahne

---

350g Mehl	
250g Butter	
1 Ei	
¼ TL Salz	zügig zu einem glatten Teig verkneten.
800g Aprikosen, getrocknet	2 Stunden in kaltem Wasser einweichen, danach gut abtropfen lassen und trocken tupfen.
Butter	Eine Tarteform mit wenig einfetten, Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen.
100 g Marzipan	hauchdünn schneiden und auf den Teig legen. Die Aprikosen kreisförmig darauf verteilen. Tarte im vorgeheizten Backofen ca.25 min backen.
200 g Aprikosenkonfitüre	bei milder Hitze aufkochen, die gebackene Tarte damit bestreichen.
200 g Schlagsahne	mit
1 Tütchen Bourbonvanillezucker	steif schlagen und zur Aprikosentarte servieren.
	Schmeckt lauwarm und kalt.