



Mini-Weihnachtsquiches.

Zutaten (für 8 Mini-Quiches)

- 10 Blätterteig Blätter
- 3 Eier
- 150 ml Sahne
- 3 Scheiben Rohschinken
- 10 Cherrytomaten
- 1 TL italienische Kräuter
- Eine Handvoll Pinienkerne
- Eine Handvoll Rucola
- Eine Handvoll Reibekäse
- Butter zum Einfetten
- Pfeffer und Salz

Benötigtes zubehör

- Mestic MHO-120 Heißluftofen
- Muffinform
- Stern-Ausstecher
- Teigschüssel
- Schneebesens
- Backpinsel

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Muffinform mit Butter einfetten.
- 2** Nehmen Sie acht Blätter Blätterteig, die restlichen zwei Blätter werden Sie für die Sterne verwenden. Verteilen Sie den Blätterteig auf acht Muffinformen.
- 3** Zwei Eier mit den italienischen Kräutern, Pfeffer und Salz in eine Teigschüssel geben. Alles miteinander vermischen. Anschließend auch die Sahne hinzufügen und gut verrühren.
- 4** Die Cherrytomaten in vier Stücke schneiden.
- 5** Als erstes ein paar Rucolablätter auf den Boden aller Muffinformen mit Blätterteig legen. Dann den Rohschinken, die Pinienkerne und die Cherrytomatenstücke ebenfalls darauf verteilen.
- 6** Verteilen Sie die Eiermischung gleichmäßig, indem Sie sie über die Förmchen gießen.
- 7** Nehmen Sie den restlichen Blätterteig und drücken Sie mit dem Stern-Ausstecher aus. Legen Sie diese Sterne auf eine Mini-Quiche und wiederholen Sie den Vorgang mit allen Quiches.
- 8** Das letzte Ei verquirlen und die Sterne damit bestreichen. Dann etwas Reibekäse darüber streuen. Die Quiches 20-25 Minuten lang backen.