

MINI-LINSEN-TÖRTCHEN

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 15 Minuten

Für 6 Personen

1 Mini-Muffinblech mit 24 Vertiefungen von 4,5 cm Ø

1 runder Ausstecher von 7,5 cm Ø

Klarsichtfolie

Butter für das Blech

Teig:

125 g Mehl

½ TL Salz

50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

2½ EL Wasser

½ EL Essig

Füllung:

75 g rote Linsen

1,5 dl Wasser

1 Ei

1 dl Rahm

50 g Gruyère AOC, gerieben

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 EL gehackter Zitronenthymian



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig hineingiessen. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 Teig auf Mehl 2 mm dünn auswallen, Rondellen ausstechen und bebutterte Vertiefungen damit auslegen. Böden einstechen, 30 Minuten kühl stellen.

3 Füllung: Linsen im siedenden Salzwasser 5-8 Minuten kochen (bis das Wasser aufgesaugt ist), zugedeckt auskühlen lassen. 1 EL der gekochten Linsen für die Garnitur beiseitestellen. Ei und Rahm verrühren. Gruyère und Linsen daruntermischen, würzen.

4 Füllung in den Teigbödeli verteilen. In der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Noch heiss garnieren, servieren.



Linsen-Törtchen lassen sich ½ Tag im Voraus backen, auf Gitter auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren 5-8 Minuten in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens heiss werden lassen.

