

Flammkuchen-Törtchen

Zutaten für 12 Stück

275 g	Blätterteig
400 g	Schmand
60 g	Bacon-Würfel
1-2	Stangen Frühlingszwiebel
70 g	Gouda, gerieben
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Sonnenblumenöl für Backform

Zubereitung

Den Backofen vorheizen auf 200 °C Ober- und Unterhitze.

Blätterteig ausrollen und mit einer großen Tasse oder Becher zwölf runde Teiglinge ausstechen.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Den Schmand in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss verrühren.

Die Vertiefungen einer Muffinform mit etwas Sonnenblumenöl einfetten, die Blätterteigstücke hineinlegen und den Rand andrücken, so dass der Blätterteig nicht mehr übersteht. Die Reste vom Ausstechen gleichmäßig aufteilen und den Boden der Blätterteigformen verstärken.

Mit einem Esslöffel jeweils einen Klecks Schmand in die Blätterteigformen füllen. Anschließend die Frühlingszwiebeln auf den Schmand verteilen und jede Blätterteigform mit Käse überstreuen. Die Bacon-Würfel auf dem Käser verteilen.

Im Backofen (2. Scheine von unten) die Flammkuchen-Törtchen ca. 25 Minuten backen. Anschließend die Form mit den Törtchen aus dem Backofen nehmen und 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen. Erst danach die fertigen Törtchen vorsichtig aus der Form herauslösen und warm servieren.

