



Speckküchlein

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 12

Zubereitung

1 Zweig Petersilie
250 g Halbfettquark
2 Eier
2 EL Sbrinz, gerieben
½ TL Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie fein hacken. Alle Zutaten für die Füllung mischen.

60 g Speck, gewürfelt

100 g Zucchini, entspricht ca. einer kleinen Zucchini

Zucchini in kleine Würfel schneiden. Speck ohne Öl in einer Bratpfanne anbraten, herausnehmen. Zucchini in der selben Pfanne kurz braten.

Zucchini und Speck zur Quarkfüllung geben, mischen.

2 Packungen Kuchenteig, rechteckig ausgewallt, ca. 500 g

Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auskleiden. Aus den Kuchenteig 12 Rondellen mit einem Durchmesser von 11 cm ausstechen. Rondellen in die Vertiefungen geben, leicht einstechen. Je ca. 1,5 EL Füllung in die Vertiefungen geben.

Backgut einschieben

Speckküchlein lauwarm servieren.

Tipps

Die Küchlein können vor dem Backen mit je einer Cherry-Tomate garniert werden.

Zubehör

Muffinblech mit 12 Vertiefungen

Gitterrost





Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

