

Specktörtchen

Zutaten für zwölf Törtchen:

- 180 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 5 Eier
- ca. 100 ml Schlagrahm
- ca. 100 ml Milch
- 2 Zwiebeln
- 110 g Butter
- etwas Butterschmalz
- 125 g durchwachsener geräucherter Bauchspeck
- 50 g Parmesan
- Kräuter der Provence
- Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss

Aus Mehl, Backpulver, einer Prise Zucker, etwas Salz, einem Ei und 100 g Butter einen Mürbeteig herstellen. In eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Bauchspeck von der Schwarte befreien und ebenfalls würfeln. Zwiebeln mit etwas Butterschmalz glasig dünsten, gewürfelten Bauchspeck dazu geben und alles bei mittlerer Hitze ca. zwei Minuten weiter dünsten (die Zwiebeln dürfen nicht braun werden). Mit etwas Salz und Kräuter der Provence würzen.

Restliche Eier mit Sahne und Milch verquirlen. Mit etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Geriebenen Parmesan unterheben.

Den gekühlten Teig zwischen zwei Stücken Frischhaltefolie ca. zwei bis drei Millimeter dick ausrollen. Kleine ausgebutterte Törtchenformen mit Teig auslegen. Zwiebel-Speckmasse einfüllen, mit der Ei-Sahnemischung auffüllen.

Ca. 30 Minuten bei 175 Grad backen.