

Ziegenkäse-Törtchen

Für die Zubereitung wird eine Muffin-Backform benötigt.

Küche Snacks

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
6	20	20

Zutaten

- 250 g Ricotta
- 2 EL Milch
- 1 Ei
- frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch)
- 200 g Ziegenweichkäse (Rolle)
- 250 g Filo-Teig (aus dem Kühlregal)
- 6 EL Honig
- etwas Butter (zum Einfetten der Muffin-Form)

Anleitungen

1. Backofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Sechs Mulden einer Muffin-Backform mit etwas Butter einfetten.

2. Den Ricotta, die Milch, das Ei und die fein gehackten Kräuter in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Je zwei Lagen des Filo-Teigs übereinander legen und in vier etwa gleich große Rechtecke schneiden. Insgesamt 12 Rechtecke schneiden.

4. Eine Doppellage über eine eingefettete Mulde legen. Eine zweite Doppellage leicht versetzt darüber legen.

5. Mit einem Glas o.ä. die Teiglagen vorsichtig in die Mulde drücken.

6. Die Törtchen mit jeweils 2-3 Esslöffeln der Ricotta-Masse füllen. Auf jedes Törtchen zwei dünne Scheiben Ziegenfrischkäse als "Deckel" legen.

7. Die Törtchen auf der mittleren Schiene des Backofens 20 Minuten backen. Sollte der Rand zu dunkel werden, die Backzeit verkürzen.

-
8. Die fertigen Törtchen mit Hilfe eines Löffels vorsichtig aus der Form heben und je einen Esslöffel Honig darüber geben. Noch heiß servieren.