



## Benötigte Zutaten

Mürbteig	
150 g	Weizenmehl (glatt)
100 g	Vollkornmehl
150 g	<b>Premium Teebutter (kalt)</b>
1	Ei
1 EL	<b>Premium Sauerrahm</b>
1 Prise	Salz
Füllung	
250 g	<b>Premium Original Almkönig</b>
1 Pkg.	Speck (in Scheiben)
1 Becher	<b>Premium Sauerrahm</b>
2	Eier
1 Dose	Birnenhälften
	Salz, Pfeffer
	Thymian
	Walnüsse & Honig zum Garnieren

## Premium Original Almkönig-Tartelettes mit Birnen und Speck

Die Kombination aus Premium Original Almkönig, fruchtiger Birne und herzhaftem Speck machen diese Tartelettes zu einer wahren Geschmacksexplosion. Sie eignen sich perfekt als Vorspeise und schmecken auch am nächsten Tag hervorragend.

### Anleitung

1. Alle Teigzutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Teig im Kühlschrank abgedeckt 30-40 Minuten rasten lassen.
2. Käse grob reiben.
3. Birnenhälften fächerartig einschneiden.
4. Hälfte vom Käse, Sauerrahm und Eier glatt rühren. Salzen, pfeffern und mit Thymian abschmecken.
5. Tartelette-Förmchen fetten. Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
6. Teig durchkneten, ausrollen und runde Kreise ausschneiden. Förmchen mit Teig auskleiden. Mit einer Gabel Löcher in den Teigboden stechen.
7. Käse-Eier-Mischung in den Tartelettes verteilen. Speck und Birnenfächer auf die Füllung legen und mit restlichem Käse bestreuen.
8. Tartelettes ca. 15-20 Minuten backen.

**Tipp:** Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[topfen.nockerl](#)