



Austernpilztörtchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/austernpilztortchen.jsp>



Frische Austernpilze sind wunderbar wandelbar. Hier kommen sie in Austernpilztörtchen als appetitliches Fingerfood auf den Teller.

Zutaten

Zutaten für: 12 Stück

Für den Mürbeteig:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
300 g	Weizenmehl	EDEKA Bio Weizenmehl
150 g	Butter	
0,5 TL	Salz	GUT&GÜNSTIG Jodsalz
1	Ei	

Für die Füllung:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
1 kg	Austernpilze	
200 g	Zwiebeln	
2	Knoblauchzehen	
100 g	Knollensellerie	
100 g	Karotten	
100 g	Butter	GUT&GÜNSTIG Deutsche Markenbutter
	Salz	
	Pfeffer	
3 EL	Petersilie	

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
12	Tortelettförmchen von 8 cm	
	Backpapier	
	Trockenerbsen zum Blindbacken	
6 EL	Kräuter Crème Fraîche	
6	Eier	
6 EL	Tomatenmark	EDEKA Italia Tomatenmark
	Petersilie	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **12 Stück**

Zubereitungszeit: **1 Std. 20 Min.**

Fertig in: **2 Std. 20 Min.**

Je Stück : **1022 kJ, 244 kcal, 16 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 17 g Fett, 161 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **anspruchsvoll**

Zubereitung

Mürbeteig:

1.) Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und die leicht gekühlte Butter in Stücken darüber verteilen. Mehl und Butter mit den Händen zu einer bröseligen Masse zerreiben. Das Salz, 3-4 EL kaltes Wasser und das Ei in eine Mulde der Mehl-Butter-Mischung geben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2.) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen und die Förmchen damit auslegen. Mit einer Kugel aus Teigresten die Ränder andrücken und den überstehenden Teig abschneiden. Die Torteletts blind backen, dafür den Teigboden mit einer Gabel einstechen, Backpapier einlegen, die getrockneten Hülsenfrüchte einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) etwa 12-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und evtl. Fertigbacken.

Füllung:

1.) Für die Füllung die Austernpilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Knollensellerie und Karotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse darin unter ständigem Rühren 3-4 Minuten dünsten. Salzen, pfeffern und die fein geschnittene Petersilie einstreuen. Die Füllung weitere 2-3 Minuten dünsten.

2.) Die Füllung in die Torteletts verteilen. Je einen TL Crème Fraîche in die Mitte der Füllung setzen und die Torteletts im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiebeleiste 5 Minuten überbacken.

3.) Die Eier wachweich kochen, pellen, halbieren und je eine Hälfte auf ein Tortelett setzen. Mit Tomatenmark und Petersilie garnieren. Noch mehr leckere finden Sie hier! Probieren Sie dazu eines unserer leckeren !

Kochschule

Das Blindbacken ist eine Technik zum Backen von z.B. Torteletts, die nachträglich mit einer Füllung versehen werden sollen. Dabei soll der Boden möglichst flach bleiben, der Rand aber aufgehen können. Zum Blindbacken wird der Teigboden mit einer Gabel mehrfach eingestochen, mit Backpapier ausgelegt und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschwert. Diese "Blindfüllung" soll auch den Teigrand



Austernpilztörtchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/austernpilztortchen.jsp>

stabilisieren und wird nach dem Fertigbacken der Torteletts durch die eigentlich Füllung ersetzt.

.....