

### ZIEGENKÄSE-MINIQUICHE Für 12 Portionen

#### Zutaten-Teig

325 g Mehl  
170 g Butter, gewürfelt  
1 Ei (Größe L)  
½ TL Salz

#### Zutaten-Belag

400 g Ziegenfrischkäse  
130 ml Sahne  
3 Eier  
2 EL Speisestärke  
130 g Parmesan, gerieben  
12 kleine Zweige Thymian  
Salz  
Schwarzer Pfeffer



#### Zubehör:

12er Muffinblech

#### Zubereitungszeit:

90-95 Minuten

#### Zubereitung

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, in 12 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Die Kugeln einzeln in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag Ziegenfrischkäse mit Sahne, Eiern, Parmesan, Speisestärke verrühren Und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Muffinblech einfetten, jede Kugel zu einem Kreis (etwa Ø 9-10 cm) ausrollen und die Förmchen jeweils damit auslegen.

Den Belag in die Förmchen verteilen. Auf jedes Förmchen einen kleinen Thymianzweig legen. Miniquiches hell goldgelb backen.

Backofeneinstellung: Heißluft plus 170-180°C, Garzeit: 30-40 Minuten

Dazu passt ein kleiner bunter Salat mit pikantem Dressing.

**Guten Appetit!**