

Käsemürbteigschälchen mit herzhafter Apfel Topfen Füllung

Menge für ein 24-Minimuffinförmchenblech



Südtiroler
Bäuerinnen

Aus unserer Hand

Zutaten für den Käsemürbteig

250 g	Weizenmehl
125 g	Butter
80 g	geriebener Bergkäse
80 g	Sahne
1/2	Moccalöffel Salz
1 Msp.	Paprika



Zutaten für die Füllung

1	Südtiroler Apfel mit Schale
100 g	Topfen
50 g	Mascarpone, Sauerrahm oder Creme fraiche
	Minze Blätter
	Kräutersalz und Pfeffer

Zubereitung

Zuerst Weizenmehl, Butter, Salz und Paprika vermischen. Dann den Käse dazugeben und vorsichtig Sahne darüber gießen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in eine Klarsichtfolie einschlagen und für 30 Minuten kalt stellen. Darauf den Käsemürbteig dünn ausrollen und je nach Größe der Muffinförmchen ausstechen (für das 24-er Minimuffinform Blech verwende ich eine Ausstechform mit 6 cm Durchmesser). Den Teig in die Muffinförmchen geben, mit der Gabel einstechen, mit Backpapier auslegen und mit Bohnen zum Blindbacken belegen*. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Unter-/Oberhitze blind backen.

Für die Füllung den Topfen mit Mascarpone mischen. Den Apfel mit Schale in sehr feine Würfelchen schneiden. Minze Blätter fein hacken, diese unter die Topfenmasse mischen und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Die abgekühlten Mürbteigschälchen mit der Apfel Topfen Füllung füllen und mit getrockneten Apfelingen und Minzeblättchen garnieren.

**Mein Tipp: anstelle von Backpapier verwende ich Papiermuffinförmchen und zum belegen Blindbackkugeln aus Keramik anstatt den Bohnen.*

Gutes Gelingen wünscht Bäuerinnen-Referentin für Koch-und Backkurse

Patrizia Prantl Karnutsch vom Schrenteweinhof in Lana;

www.schrenteweinhof.com

www.baeuerinnen.it/aus-unserer-hand/baeuerinnen.html

