

Bärlauch-Pies

Kleine pikante Mürbeteig-Küchlein gefüllt mit frischem Bärlauch, Ei und Sahne - schnell gemacht in der Muffinform.

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (6er):

Fett
Weizenmehl

Müribeteig:

15 g Bärlauchblätter
100 g sehr weiche Butter
150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 Eiweiß (Größe M)
2 Pr. Salz

Guss:

15 g Bärlauchblätter
100 g kalte Schlagsahne
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
50 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Wie backe ich Bärlauch-Pies?:

1 Müribeteig zubereiten:

Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob zerkleinern. Butter und Bärlauch fein pürieren und so lange in den Kühlschrank stellen, bis die Butter wieder fast ganz fest geworden ist. Mehl in einer Rührschüssel mit Backin mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 9 gleich große Portionen teilen. 6 Portionen zu Talern (Ø knapp 11 cm) flach drücken und die Muffinmulden damit auskleiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 8 Min.

Form auf dem Rost etwas abkühlen lassen.

- 4 **GUSS:**
Bärlauch waschen, trocken tupfen, grob zerkleinern und mit der Sahne fein pürieren. Ei, Eigelb und Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

- 5 Den Guss gleichmäßig in den Formen verteilen. Übrige Teigportionen flach drücken oder ausrollen und mit beliebigen kleinen Ausstechern Motive ausstechen oder zu dünnen Strängen rollen. Die Motive dekorativ an den Rand oder die Teigstränge z. B. als Spirale auf die Pies legen und fertig backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Die Pies 5 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus den Mulden lösen. Am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Bärlauchbutter für den Teig auch schon am Vortag zubereiten.
- Sehr lecker schmeckt ein Salat zu den Pies.
- Die Pies sind einfriergeeignet.

