



# Mini-Quiches MIT SALAMI UND BERGKÄSE

24 STÜCK



CA. 35 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

200 g Mehl  
100 g Quark  
80 ml Milch  
2 TL Backpulver  
4 Ei Öl  
1 TL Salz  
300 g Domspitzmilch Schmand  
1 Ei  
150 g Bergkäse  
Getrockneter Oregano  
Salz & Pfeffer  
100 g Salami  
2 Paprikaschoten  
1 Zwiebel  
70 g getrocknete Tomaten  
2 Stangen Frühlingszwiebeln  
etwas Bayernland  
Goldbutter

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175° C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Aus Mehl, Quark, Milch, Backpulver, Öl und Salz einen Teig herstellen.
3. Für den Guss den Schmand mit dem Ei und dem geriebenen Bergkäse verrühren – mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
4. Salami, Paprikaschoten, Zwiebeln, getrocknete Tomaten und Frühlingszwiebeln ganz fein schneiden und in der Pfanne kurz anbraten.
5. Den Teig dünn ausrollen und mit einer großen Tasse Kreise ausstechen.
6. Die runden Teiglinge in eine gefettete Muffinform legen und am Rand festdrücken.
7. Den Belag auf die 24 Formen verteilen und mit dem Guss nicht ganz bis zum Rand auffüllen.
8. Für ca. 20 Minuten bei 175° C goldgelb backen.



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:  
[www.youtube.com/BayernlandTV](https://www.youtube.com/BayernlandTV)