

Kleine Käse-Zwiebel-Kuchen mit Birne

Für 8 Stück:

| | | |
|------------------|---------------------|----------------------|
| 3-4 EL Butter | 450 g Blätterteig | 1 EL Hartweizengrieß |
| 100 ml Milch | 150 g magerer Speck | 500 g Zwiebeln |
| 100 g Emmentaler | 100 g Gruyère | 100 g Appenzeller |
| 100 g Fontina | 150 g Joghurt | 200 g Sauerrahm |
| 400 g Sahne | 2 Birnen | Saft von 1 Zitrone |
| 1 Ei | 2 Eigelb | Salz, Pfeffer |

8 kleine Tarteletteformen (ca. 15 cm Durchmesser) mit 1- 2 EL Butter ausfetten. Den Blätterteig 3-4 mm dick ausrollen und die gefettete Tarteletteformen damit auslegen. Den Rand sauber abschneiden. Für den Guss den Grieß mit 25 ml Milch vermischen. Restliche Milch aufkochen, dann den angerührten Grieß in die Milch geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und den Grieß quellen lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln im Speckfett mit 2 EL Butter glasig andünsten, die Speckwürfel wieder untermischen. Alle 4 Käsesorten reiben und alles, bis auf 4 EL, in eine Schüssel geben. Mit dem Joghurt, Sauerrahm und 200 g Sahne mischen. Die Birnen schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. In Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden. Übrige Sahne mit Ei und Eigelben vermischen, mit Salz, etwas Pfeffer würzen. Die Sahne-Ei-Masse mit dem Grießbrei ca. 2 Minuten gut verrühren. Dann Käse-Joghurt-Mischung unterheben. Die Birnenscheiben als Fächer in die mit Teig ausgelegten Formen legen. Die Speckzwiebeln darüber geben. Den Guss angießen und mit den Zwiebeln etwas vermischen, Den übrigen Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten goldgelb backen.

Karlheinz Hauser am 02. September 2013