

Süße Lauchtörtchen

Zutaten :

- 1 Rolle Mürbeteig
- 2 große Lauchstangen
- 1 Ei
- 50 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel Crème fraîche
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig-Reduktion



Zubereitung :

Rollt den Teig aus und schneidet 6 Kreise in der Größe der Tartelette-Formen aus. Platziert jeden Kreis an seinem Platz und bestreut jedes Stück mit 10 g Zucker. Achtung, es sind 10 g für alle 6!

Stellt die Törtchen für 5 Minuten bei 180° (Thermostat 6) in den Ofen. Nehmt sie aus dem Ofen und stellt sie beiseite.

In der Zwischenzeit den Lauch in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter leicht anbraten, den Löffel Balsamico dazugeben.

Verrührt das Ei und die Sahne in einer Schüssel und gebt die restlichen 40 g braunen Zucker hinzu.

Gebt nun etwas Lauch in jedes Törtchen und bedeckt es mit der Mischung aus Ei, Sahne und Zucker.

Zum Schluss:

Bei 180° (Thermostat 6) für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben.

