

## Camembert-Quiches mit Früchten

### Zutaten für 12 Stück:

4 x á 75g	Platten TK-Blätterteig
	Fett und Paniermehl für das Muffinblech und Mehl zum Ausrollen
250g	Camembert
100g	Crème Fraîche
2	Eier
	Salz, Pfeffer
2	Feigen und Aprikosen
	evtl. Majoran zum Garnieren



### Zubereitung:

1. Teig auftauen. Mulden eines Muffinblechs fetten und Böden mit wenig Paniermehl bestreuen. Aus den Teigscheiben je 2 Kreise (á ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Rest aufeinander legen (nicht verkneten!) und anschließend auf wenig Mehl ausrollen. Weitere 4 Kreise ausstechen, in die Mulden legen und am Rand etwas hoch drücken. Böden öfter einstechen.
2. Käse in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Crème fraîche, Eier, etwas Salz und Pfeffer verrühren und über den Teig gießen.
3. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. (E-Herd: 225° C / Umluft: 200°C / Gas: Stufe 4 )
4. Früchte waschen, trocken und tupfen. Aprikosen entsteinen und in Spalten schneiden. Feigen vierteln. Die Quiches ca. 5 Minuten ruhen lassen und danach aus den Förmchen lösen.
5. Warm oder kalt anrichten. Mit Früchten und Majoran garnieren. Dazu passt Feigensenf.

**Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!**

