



Schlemmertörtchen



Die Zutaten:

300 g Blätterteig
 125 g Tartar
 1 Teelöffel Salz
 1/4 Teelöffel weißer Pfeffer
 1 Ei
 1 Tasse Champignons aus der Dose
 50 g Schnittkäse
 100 g Pökelszunge in Scheiben
 100 g Jagdwurst in Scheiben
 1/2 Salatgurke
 50 g Kalbsleberwurst
 2 Eßlöffel gehackte Petersilie

Die Zubereitung:

Tiefgefrorenen Blätterteig in 30 - 60 Minuten auftauen lassen. 12 Tortelekttförmchen kalt ausspülen. Den Ofen auf ca. 220°C vorheizen.

Den Blätterteig dünn ausrollen und die Förmchen damit auslegen. Das Tartar mit etwas Salz, dem Pfeffer und dem Ei mischen und vier Förmchen randvoll damit füllen.

Die Champignons hacken, den Käse, die Zunge und die Jagdwurst klein würfeln, mit den Champignons mischen, etwas salzen und vier weitere Förmchen damit füllen.

Die Gurke schälen, mit der Leberwurst, der Petersilie und etwas Salz verrühren und die restlichen Förmchen damit füllen. Alle Törtchen ca. 20 Minuten backen. Die Törtchen aus der Form stürzen und heiß oder kalt servieren.

Vagabunden-Taler



Die Zutaten:

400 g Blätterteig
 50 g gekochter Schinken im Ganzen
 50 g Schnittkäse
 2 Zwiebeln
 2 Tomaten
 12 Scheiben Salami
 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
 1 Teel. edelsüßes Paprikapulver
 1/2 Teelöffel Pilzpulver
 4 Eßlöffel gehackte Petersilie
 6 Eßlöffel Öl

Die Zubereitung:

Tiefgefrorenen Blätterteig in 30 - 60 Minuten auftauen lassen. 12 glattrandige Tortelekttförmchen kalt ausspülen. Den Schinken würfeln und den Käse reiben. Die Zwiebel und die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Ofen auf ca. 200°C vorheizen.

Den Blätterteig dünn ausrollen und die Förmchen damit auslegen. Die Teigböden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die enthäuteten Salamischeiben in die Törtchen legen. Schinkenwürfel und Zwiebelscheiben darauf verteilen, mit Pfeffer, Paprika- und Pilzpulver würzen. Die Tomatenscheiben darüber und mit dem geriebenen Käse und Petersilie bestreuen.

Die Törtchen ca. 15 Minuten ruhen lassen, dann mit dem Öl beträufeln und ca. 20 Minuten backen. Heiß servieren.