

Géramont-Kirsch-Törtchen

Süße Haselnusstörtchen mit Géramont pikant gefüllt

60 min.

Zutaten für 8 Stück:



Für die Törtchen:

200 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
150 g Butter
ca. 50 ml kaltes Wasser
1/2 TL Salz
Mehl zum Ausrollen
1 Glas Kirschkonfitüre (z. B. Schwartzau Samt Zweierlei Kirschen)

Für die Füllung:

1 Packung (200 g) Géramont mit Joghurt
50 g Pinienkerne
1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Blattpetersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Aus Mehl, Haselnüssen, Salz, Butter und Wasser einen Mübeteig herstellen, in Folie wickeln und 20 Minuten kühl ruhen lassen.

Backofen auf 170 °C vorheizen. 8 Förmchen mit Butter ausstreichen. Teig ausrollen. Teigstücke etwas größer als die Förmchen ausstechen und in die Förmchen legen. Je 2 EL Kirschkonfitüre in die Törtchen geben. Im Backofen bei ca. 20 Minuten backen.

Für die pikante Füllung: Géramont mit Joghurt in Würfel schneiden, Pinienkerne leicht rösten, Kräuter waschen und fein hacken. Alles miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Haselnuss-Kirsch-Törtchen etwas auskühlen lassen und mit dem angemachten Käse füllen. Die pikanten Törtchen kalt servieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2130 KJ / 510 Kcal
Eiweiß: 12 g
Fett: 35 g
Kohlenhydrate: 37 g