

# Tartelettes mit Schinken



**Zutaten  
für 6 Stück**

- 335 g Mehl
- 3 Eier (Größe M)
- 170 g Almbutter
- 1 Zwiebel
- 150 g Sommerduett, gerieben
- 100 g Allgäuzeller, gerieben
- 4 Scheiben Bauernschinken
- 300 ml Milch
- 100 g Schmand
- etwas Paniermehl
- 1 TL Thymian
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Mehl für Arbeitsfläche und die Förmchen
- etwas Almbutter für Tarteletteförmchen
- 6 Tarteletteförmchen (Durchmesser 12 cm)

**Zubereitung:**

1. Für den Tarteletteboden 300 g Mehl und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen.
2. 1 Ei, 150 g Almbutter und 1 EL kaltes Wasser hinzufügen und zu einem glatten Mürbteig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und 6 Kreise (etwa 14 cm) ausstechen.
3. Die Tarteletteförmchen mit etwas Almbutter einfetten und bemehlen.
4. Die Teigkreise in die Förmchen geben und die Ränder leicht andrücken. Überstehende Teigränder abschneiden. Förmchen ca. 30 Minuten kaltstellen.
5. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln.
6. Etwa 20 g Almbutter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten.
7. Die Milch in eine Schüssel geben, 35 g Mehl einrühren und zur Zwiebel in den Topf geben. Unter ständigem Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute köcheln lassen.
8. Den geriebenen Käse unterrühren bis er leicht geschmolzen ist und den Topf von der Herdplatte nehmen.
9. Den Schmand, Thymian und 2 Eier in einer Schüssel verrühren und unter die warme Käsemasse rühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver abschmecken.
10. Tarteletteförmchen aus dem Kühlschrank nehmen und den Boden mit etwas Paniermehl bestreuen.
11. Käsemasse darauf gießen und auf der unteren Schiene im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 °C) für 25 – 30 Minuten backen.
12. Schinkenscheiben halbieren und in einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig anbraten.
13. Tartelettes aus dem Ofen nehmen und mit den Schinkenchips und etwas frischem Thymian garnieren.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

aus Heumilch g.t.S.

