
GEFÜLLTE PIE-TÖRTCHEN

mit Pflaumenchutney und Schafskäse

ZUTATEN FÜR DEN PIE-TEIG

400 g Mehl

2 EL Zucker

2 Prisen Salz

250 g kalte Butter in kleinen Würfeln

6 EL eiskaltes Wasser

Für den Teig kann alternativ Blätterteig verwendet werden, besser schmeckt's selbstgemacht!

ZUTATEN FÜR DAS PFLAUMENCHUTNEY

20 Pflaumen

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

Natives Olivenöl Extra

Portugiesischer Schafskäse

ZUBEREITUNG

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Salz verrühren. Die kalten Butterwürfel dazugeben und mit den Fingern darin krümelig zerreiben. Das Wasser schlückchenweise hinzufügen, dann den Teig mit den Händen kurz durchkneten bis er sich gerade so verbunden hat (ACHTUNG: Auf keinen Fall zu lange kneten, sonst wird der Teig nicht zart und locker genug!). Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Pflaumen entsteinen, vierteln, dazugeben und etwa eine Stunde köcheln lassen. Danach pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Teig ausrollen und in Kreise schneiden oder ausstechen. Für gleich große Kreise am besten ein Wasserglas mit geraden Rändern benutzen. Die Mulden einer Muffinform jeweils mit Teig auslegen, mit Pflaumenchutney füllen und mit Schafskäse-Würfeln bestreuen. Bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen.

BOM APETITE!