



Schinken-Salbei-Cakes

mit Chiaöl

Zutaten Mürbeteig

175 g	Butter (kalt)
240 g	Mehl
1 Prise	Salz
	Mehl (zum Bearbeiten)

Zutaten Füllung

1	Ei
150 g	Crème fraîche
etwas	Pfeffer (frisch gemahlen)
2	Lauchzwiebeln
100 g	Parmaschinken
20	Blätter Salbei
1 EL	St. Galler Olivenöl
etwas	St. Galler Chiaöl

Zubereitung Mürbeteig

1. Die Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Mehl, Salz und 1–2 EL eiskaltem Wasser zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Ziegel formen und abgedeckt für mindestens 30 Minuten kaltstellen.
2. Kalten Teig nur kurz mit den Händen geschmeidig kneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Plätzchenausstecher oder einem Glas Teigtaler (Ø 6 cm) daraus ausstechen. Teigtaler in die Mulden eines Mini-Muffin-Blechtes legen und gut andrücken. Blech für etwa 15 Minuten kaltstellen.
3. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.

Zubereitung Füllung

1. Ei und Crème fraîche verrühren und mit Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in dünne Ringe schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden. Salbei abspülen, trocken tupfen und in Stücke zupfen. Das Olivenöl erhitzen, Lauchzwiebeln, Schinken und Salbei kurz darin andünsten. Mischung kurz abkühlen lassen und mit dem Schmand verrühren.
2. Füllung auf die vorbereiteten Muffin-Förmchen verteilen. Die Cakes im heissen Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 20–25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwa 2–3 Minuten abkühlen lassen. Cakes mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und aus den Förmchen lösen. Mit Chiaöl beträufeln. Lauwarm oder kalt servieren.

QUICK-INFOS

Rezept für:	24 Stück
Vorbereitung:	35 min.
Zubereitung:	25 min.

Benötigte Produkte von
St. Galler Öl für dieses Rezept:

