PIKANTE TARTELETTE-NESTER MIT KRÄUTERKRUSTE UND PREISELBEER□GELIERGLASUR

AUS UNSERER KOOPERATION MIT WIENER ZUCKER

DAS BRAUCHST DU FÜR 10-12 NESTER

300 g	ANKER Rustikales Weißbrot, gewürfelt
100 g	Speckwürfel
1	Zwiebel, fein gehackt
200 ml	Milch
2	Eier (Gr. M)
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer
¼ TL	Muskat
1 EL	Petersilie, gehackt
40 g	Bergkäse
Kräuterkruste:	
2 EL	ANKER Semmelbrösel
1 EL	Wiener Zucker Backzucker
2 EL	gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch und Thymian)
1 EL	Butter, geschmolzen
1	Prise Salz
Preiselbeer-Gelierglasur:	
150 g	Preiselbeeren
75 g	Wiener Zucker Gelierzucker 2:1
½ TL	Wiener Zucker Backzucker
1	kleiner Schuss Balsamico oder Rotweinessig

1	Prise Salz

SO WIRD'S GEMACHT

1. Tartelette-Förmchen einfetten, Brotwürfel in eine Schüssel geben.
2. Speck in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Wenn er zu bräunen beginnt, Zwiebel dazugeben. Beides goldig rösten und zu den Brotwürfeln geben.
3. Milch leicht erwärmen. Mit Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie verquirlen. Den Bergkäse unterheben und über die Brot-Speck-Mischung leeren, **10 Minuten** ziehen lassen.
4. Währenddessen das Backrohr auf **180 °C** Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Für die Kräuterkruste Semmelbrösel, Zucker, Kräuter, Butter und Salz zu einer feuchten, aromatischen Streuselmasse vermischen.
6. Brotmasse locker in die Tarteletteformen drücken, mit der Kräuterkruste großzügig bestreuen und **20–25 Minuten** goldbraun backen.
7. In der Zwischenzeit Preiselbeeren, Gelierzucker, Zucker, Balsamico und Salz erhitzen, **3–5 Minuten** einkochen, bis die Masse sirupartig ist.
8. Die noch warmen Tartelettes mit der Glasur bestreichen oder leicht übergießen.

TIPP

Perfekt wird das Oster-Gericht, wenn man die Tartelettes mit gebratenem grünem Spargel oder Vogerlsalat mit Kernöl serviert.