

Käse-Pastetchen

für 4 Personen

ZUTATEN

für den Teig:

- 150 g Mehl
- 1 EL Butter
- 1 EL Schweineschmalz
- 2 EL Milch
- 1 Eigelb

für die Füllung:

- 250 g geriebener Gouda
- 1 Tasse Milch
- 2 Eigelb
- 2 TL geschmolzene Butter

zum Überbacken:

- 12 runde Backförmchen,
ca. 8 cm Durchmesser



ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten mischen und kneten. Den Teig so fein wie möglich ausrollen. Die Backförmchen einfetten und mit dem Teig auslegen.

Für die Füllung Käse, Milch, Eigelb und Butter mischen – die Mischung dabei nicht erwärmen.

Die Förmchen füllen und im Ofen bei 220°C etwa 30 Minuten überbacken.

Wenn die Pastetchen goldbraun sind, aus den Formen nehmen und servieren.

Hierzu passt dann (endlich) ein kräftiger **Portwein**.