

## BUNTE MINIQUICHES

### Zutaten (24 Mini-Quiches)

130 g Dinkelvollkornmehl  
130 g Dinkelweißmehl  
125 g Magertopfen  
1 Ei  
1/2 TL Salz

200 g Sauerrahm  
4 EL Naturjoghurt  
4 Eier  
Salz, Pfeffer  
200 g gedünsteter Brokkoli  
100 g geriebener Käse  
1 EL gehackter Schnittlauch  
200 g gekochter Rauner  
60 g Feta  
2 TL geriebener Kren



### Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem kompakten Teig verkneten und im Kühlschrank mind. 30 Minuten rasten lassen.
2. Für die Füllung Sauerrahm, Naturjoghurt, Eier, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen gut verrühren.
3. Die Masse in zwei Teile teilen. Rauner klein würfelig schneiden, Feta zerbröseln und mit einer Hälfte der Sauerrahm-Ei-Masse und dem Kren vermengen.
4. Den gedünsteten Brokkoli klein hacken und mit dem geriebenen Käse und Schnittlauch mit dem übrigen Teil der Sauerrahm-Ei Masse vermengen.
5. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 24 gleich große Stück teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und mit dem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und befettete Muffinformen damit auslegen.
7. Die Füllung in die mit Teig ausgelegten Förmchen geben und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen.