

Thema: Schweiz Vorspeise

Rezept: **Fonduetartlette**

1 Stk / Person

Personen **30**

| Gewicht | Einheit | Zutaten             | Verarbeitung  |
|---------|---------|---------------------|---|
| 0.225   | kg      | Fonduékäse Mischung | mit   |
| 0.057   | kg      | Weisswein           | und   |
| 0.750   | Stk     | Knoblauch gepresst  | und   |
|         |         | Pfeffer, Muskat     | alles zusammen in Pfanne geben unter ständigem Rühren schmelzen   |
| 0.038   | kg      | Milch               | und   |
| 0.026   | kg      | Eigelb              | und   |
| 0.011   | kg      | Kirsch              | vormischen und der Käsemasse einrühren  |
|         |         |                     | Masse in vorfabrizierte neutrale (nicht süsse) Friandiseschalen dressieren                                    |
|         |         |                     | Backen bei 230° C, ca. 8min   |
|         |         |                     | Birnen, Ananas oder Apfelstücke in kleine Würfel schneiden und ca. 3min vor Backende aufstreuen, weiterbacken |

Bemerkungen:

|  |
|--|
|  |
|--|



