



8 REZEPTIDEEN  
Für jeden Geschmack!

# Frischer Mürbteig

Rezeptheft Nummer 1

Frisch gedacht.

Fein gemacht.



*Für den würzigen Appetit:  
selbst gemachte pikante  
Kuchen und Quiches.*



 laktosefrei  für Vegetarier geeignet

 frei von Farbstoffen



# FrISChe Vielfalt

Mit dem frischen Tante Fanny Mübteig stillen Sie Ihre Lust auf Kuchen, herzhaftes Tartes, Quiches und pikante Törtchen im Nu. Diese hervorragenden Köstlichkeiten eignen sich auch wundervoll für eine große Runde mit vielen Gästen.


**Das Besondere am frischen Tante Fanny Mübteig ist die Vielfalt, die in ihm steckt:** Füllen oder belegen Sie den Teig mit allem, was Markt und Garten hergeben. Egal ob Gemüse, Käse, Fisch oder frische Früchte der Saison. Ihre Gäste haben bestimmt unterschiedliche Geschmäcker – perfekt also, um die pikanten oder süßen Spezialitäten nach Bedarf zu verfeinern.

## Wir bringen Sie auf frISChe Gedanken

Besuchen Sie uns online in unserer **Kochwerksatt** unter [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at) und lassen Sie sich inspirieren. Viele einfache & köstliche **Rezeptideen** für jeden Anlass warten auf Sie und jede von ihnen natürlich mit der **Tante Fanny Geling- und Genussgarantie**. Werfen Sie einen Blick auf unsere **Kochvideos**, um sich die Zubereitungsschritte genauer anzusehen, oder bestellen Sie weitere **GRATIS Rezepthefte**. Wir freuen uns natürlich auch, wenn Sie Ihre Rezepte über Facebook, Google+ oder Pinterest mit uns teilen.

*Viel Spaß beim Gutschieren und  
gutes Gelingen beim Kochen!  
Ihre Tante Fanny*



 ca. 25 MIN.

 ca. 50 MIN.

## Quiche Lorraine

### ZUBEREITUNG:

- 1 Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Mürbteig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 3 Die Form mit Butter gut ausfetten. Mürbteig auf die Größe der Form zuschneiden. Mit dem überschüssigen Teig den Rand verstärken.
- 4 Backpapier zuschneiden und auf den Mürbteig legen, mit getrockneten Linsen befüllen und ca. 20 Min. blindbacken. Aus dem Backofen nehmen, das Backpapier mit den Linsen entfernen und den Mürbteig überkühlen lassen.
- 5 Speck und Zwiebel in heißer Butter kurz andünsten und Petersilie hinzufügen. Eier, Schlagobers und Crème fraîche verrühren. Mit Muskat, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
- 6 Speck-Zwiebel Füllung auf der Tarte verteilen und mit der Schlagobersmischung übergießen.
- 7 Quiche im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. bei 190° C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Für 1 Tarteform  
Ø 24 cm

**ZUTATEN:** 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Mürbteig 300 g  
1 EL Butter  
250 g Speck, in feine Streifen geschnitten  
2 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten  
4 Eier  
25 g Schlagobers oder Schmand

125 g Crème fraîche  
1 MSP Muskatnuss, gerieben  
1 MSP Cayennepfeffer  
Etwas Petersilie, gehackt  
Salz  
300 g Linsen zum Blindbacken  
Butter zum Ausstreichen

*Tipp: Die klassische Backform für die Quiche ist die runde Tarteform mit gewelltem Rand. Alternativ können Sie auch eine Auflauf- oder Springform verwenden.*



ca. 10 MIN.



ca. 20 MIN.

FÜR 3 LÄNGLICHE  
TARTES

ZUTATEN: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Mürbteig 300 g  
250 g Gorgonzola (alternativ: Dolcelatte)  
4 Feigen, in Spalten geschnitten  
250 g Rohschinken  
Etwas Rucola


## Gorgonzola Feigentarte mit Rohschinken


### ZUBEREITUNG:

- 1 Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Mürbteig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 3 Mürbteig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen und der Breite nach zweimal durchschneiden (ergibt drei Rechtecke).
- 4 Die Ränder einschlagen, Gorgonzola darüber bröseln und Feigenspalten darauf verteilen.
- 5 Auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Rohschinken und Rucola garnieren.

*Tipp: Probieren Sie dieses Rezept auch mit Birnen statt Feigen oder mit dem Tante Fanny Frischen Flammkuchenteig!*



 ca. 20 MIN.

 ca. 40 MIN.

Für 6 Formen  
Ø 10 cm

**ZUTATEN:** 1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Mürbteig 300 g  
250 g Spinat, frisch  
1 EL Butter  
125 g Crème fraîche  
3 Eier  
125 g Feta  
100 g Cocktailtomaten, halbiert  
50 g Pinienkerne


Salz, Pfeffer  
300 g Linsen zum Blindbacken  
Butter zum Ausstreichen


## Spinattörtchen mit Feta

### ZUBEREITUNG:

- 1 Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Mürbteig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 3 Spinat in kochendem Wasser ca. 1 Min. blanchieren. Anschließend gut abtropfen lassen und hacken.
- 4 Spinat mit Butter in einer Pfanne erhitzen und köcheln lassen, damit das Wasser verdunstet. Crème fraîche und Eier gut vermengen und unter die überkühlte Spinatmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
- 5 Die Formen mit flüssiger Butter ausfetten. Mürbteig auf die Größe der Formen zuschneiden und in die Formen legen. Mit dem restlichen Teig den Rand verstärken.
- 6 Backpapier zuschneiden und auf den Mürbteig legen, mit getrockneten Linsen befüllen und ca. 20 Min. blindbacken. Aus dem Backofen nehmen, das Backpapier mit den Linsen entfernen und den Mürbteig überkühlen lassen.
- 7 Feta grob zerbröseln und auf dem Teig verteilen, ebenso die Tomatenhälften und Spinatmasse auf den Förmchen verteilen.
- 8 Im Backofen ca. 15 – 20 Min. goldbraun backen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten und als Garnitur über die Törtchen streuen.



 ca. 20 MIN.

 ca. 40 MIN.

## Pikante Kürbistartes

### ZUBEREITUNG:


- 1 Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Mürbteig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 3 Die Formen mit flüssiger Butter ausfetten. Mürbteig auf die Größe der Formen zuschneiden und in die Formen legen. Mit dem restlichen Teig den Rand verstärken.
- 4 Backpapier zuschneiden und auf den Mürbteig legen, mit getrockneten Linsen befüllen und ca. 20 Min. blindbacken. Aus dem Backofen nehmen, das Backpapier mit den Linsen entfernen und den Mürbteig überkühlen lassen.
- 5 Zwiebel und Kürbis in heißer Butter dünsten. Tarteformen mit Crème fraîche füllen und mit Kürbis und Zwiebel belegen. Würzen und den Knoblauch und Rosmarin darüber verteilen.
- 6 Im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 15 – 20 Min. goldbraun backen.


**ZUTATEN:** 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Mürbteig 300 g  
1 kleine Zwiebel oder Jungzwiebel, geschält, fein gehackt  
1,2 kg Kürbis (z. B. Hokkaido), gewaschen, in Spalten geschnitten  
125 g Crème fraîche  
2 Knoblauchzehen, geschält, in feine Scheiben geschnitten

1 EL Butter  
Salz, Pfeffer und Rosmarin  
300 g Linsen zum Blindbacken  
Butter zum Ausstreichen

Für 4 kleine  
Formen



 ca. 20 MIN.

 ca. 40 MIN.

## Mürbleigkuchen mit Faschiertem und Mozzarella

### ZUBEREITUNG:


- 1 Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Mürbteig laut Packungsanleitung vorbereiten.  
Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten, Faschiertes zugeben und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Gut durchrösten und Tomatenwürfel, Oregano, Paprikapulver und Eier untermischen. Überkühlen lassen und Petersilie und Mozzarellawürfel unterheben.
- 3 Eine Auflauf- oder Rehrückenform mit Öl ausfetten. Mürbteig auf die Größe der Form zuschneiden und in die Form legen.
- 4 Masse einfüllen und restlichen Teig darüber drapieren.
- 5 Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 40 Min. goldbraun backen.

ZUTATEN: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Mürbteig 300 g  
500 g Faschiertes (Hackfleisch),  
gemischt  
2 große Zwiebeln, geschält, fein  
gehackt  
3 Knoblauchzehen, geschält, fein  
gehackt  
2 El Olivenöl

3 Eier  
3 Tomaten, würfelig geschnitten  
Salz, Pfeffer, Oregano  
1 Bund Petersilie, gehackt  
2 El Paprikapulver, edelsüß  
250 g Mozzarella,  
würfelig geschnitten  
Öl zum Bestreichen

*Tipp: Probieren Sie dieses Rezept auch einmal mit dem  
Tante Fanny Frischen Blech-Pizzateig!*



 ca. 25 MIN.

 ca. 55 MIN.

## Lauch-Lachstorte

### ZUBEREITUNG:

- 1 Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Mürbteig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 3 Die Form mit flüssiger Butter ausfetten. Mürbteig auf die Größe der Form zuschneiden und in die Form legen. Mit dem restlichen Teig den Rand verstärken.
- 4 Backpapier zuschneiden und auf den Mürbteig legen, mit getrockneten Linsen befüllen und ca. 20 Min. blindbacken. Aus dem Backofen nehmen, das Backpapier mit den Linsen entfernen und den Mürbteig überkühlen lassen.
- 5 Geschnittenen Lauch in heißer Butter schwenken und überkühlen lassen.
- 6 Schlagobers mit Eiern vermengen, mit Pfeffer und Salz würzen. Lauch unter die Masse mischen. Den Mürbteigboden mit der Masse befüllen und die Lachswürfel darauf legen.
- 7 Die Lachstorte im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 35 Min. backen.

*Tipp: Die Lauch-Lachstorte ist fertig, wenn die Masse fest ist.*

**ZUTATEN:** 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Mürbteig 300 g  
200 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten), in kleine Würfel geschnitten  
400 g Lauch, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten  
250 ml Schlagobers  
3 Eier  
40 g Butter  
Salz, Pfeffer  
300 g Linsen zum Blindbacken  
Butter zum Ausstreichen





## Karottenquiche


### ZUBEREITUNG:


- 1 Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Mürbteig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 3 Die Form mit flüssiger Butter ausfetten. Mürbteig auf die Größe der Form zuschneiden und in die Form legen. Mit dem restlichen Teig den Rand verstärken.
- 4 Backpapier zuschneiden und auf den Mürbteig legen, mit getrockneten Linsen befüllen und ca. 20 Min. blindbacken. Aus dem Backofen nehmen, das Backpapier mit den Linsen entfernen und den Mürbteig überkühlen lassen.
- 5 Crème fraîche mit Knoblauch vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Masse über dem Mürbteig verteilen. Karotten, Schalotten und Oliven darüber schichten.
- 6 Karottenquiche bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 40 Min. goldbraun backen.
- 7 Nach ca. 25 Min. der Backzeit den Salbei darüberstreuen und fertig backen.

**ZUTATEN:** 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Mürbteig 300 g  
8 Stk. Karotten, geschält, geviertelt, blanchiert  
2 längliche Schalotten, geschält, geviertelt  
250 g Crème fraîche  
3 Eier  
2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt  
100 g Oliven, entkernt  
12 Salbeiblätter  
Salz, Pfeffer, Muskat  
300 g Linsen zum Blindbacken  
Butter zum Ausstreichen

*Tipp: Tante Fanny Back- und Tarteformen in verschiedenen Größen finden Sie im Shop auf [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at)*



 ca. 10 MIN.

 ca. 55 MIN.

Für 1 Tarteform  
Ø 24 cm

**ZUTATEN:** 1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Mürbteig 300 g  
1 kleine Zucchini  
1 kleines Glas getrocknete,  
eingelegte Tomaten  
1 kleines Glas eingelegte Zwiebeln  
(alternativ: frische Zwiebeln),  
halbiert  
100 g Champignons

Etwas Öl zum Einfetten  
300 g Linsen zum Blindbacken

Für den Guss:  
350 g Frischkäse  
3 Eier  
Petersilie, fein gehackt  
Salz, Pfeffer

## Zucchini-Zwiebel Tarte mit getrockneten Tomaten

### ZUBEREITUNG:

- 1 Mürbteig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2 Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Zucchini waschen und mit einem Sparschäler oder einem Messer der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
- 4 Für den Guss Frischkäse, Eier, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren.
- 5 Die Tarteform mit Öl bestreichen. Mürbteig auf die Größe der Form zuschneiden und eventuell mit dem überschüssigen Teig den Rand verstärken.
- 6 Backpapier zuschneiden und auf den Mürbteig legen, mit getrockneten Linsen befüllen und ca. 20 Min. blindbacken. Aus dem Backofen nehmen, Backpapier mit den Linsen entfernen und den Mürbteig überkühlen lassen.
- 7 Die Zwiebel, Champignons, Tomaten und Zucchini auf dem Teig verteilen und mit dem Guss übergießen.
- 8 Auf mittlerer Schiene ca. 35 Min. goldbraun backen.

FrISChe Teige -  
gefüllt mit frischen Ideen!



Folgen Sie unseren  
frischen Kochvideos!



Frisch gedacht.

Fein gemacht.



Tante Fanny Frischteig GmbH, Parkstraße 24, 4311 Schwertberg  
Tel: +43 (0) 7262 / 626 86 - 0, Fax: +43 (0) 7262 / 626 86 - 20,  
email: [office@tantefanny.at](mailto:office@tantefanny.at) [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at)