

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
1/2 TL Backpulver
150 g Butter
175 g geriebener Käse
150 g Sahne flüssig
1 1/2 TL Paprika
1/2 TL Salz

Belag:

2 Stangen Lauch
Salz

250 g Schinken, gekocht
250 g Schafskäse
1 Bund Petersilie

1 EL Butter
250 g Sahne
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat
3 Eier

Zum Bestreuen:

2 EL Butterflöckchen
2 EL Sesam

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und kalt stellen.

Lauch waschen, in Ringe schneiden und in reichlich Salzwasser blanchieren. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Schinken und Schafskäse würfeln.

Butter schmelzen und Lauchringe kurz andünsten. Mit Sahne ablöschen. Schinken und Käse zugeben und kurz köcheln lassen.

Gehackte Petersilie zufügen und mit den Gewürzen pikant abschmecken. In den **Schlagkessel** umfüllen und etwas abkühlen lassen.

Eier verquirlen und unterrühren.

Teig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen, zur Mitte hin zusammenlegen und auf den **Thermo-Star** mit Dauerbackunterlage umsetzen. **Rosengarten** darum stellen und mit dem **Rolli-Set** einen Rand in der Form festdrücken. Belag auf dem Boden verteilen, mit Butterflöckchen und Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 40 Min backen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C