

Zutaten:

Quarkölteig:

350 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Ei
250 g Quark
60 g Öl
30 g Milch
1 1/2 TL Salz

Füllung:

400 g Tortellini

1 Zwiebel
150 g Schinkenwürfel
300 g frische Champignons

300 g Schmand
200 g Doppelrahmfrischkäse
2 Knoblauchzehen
2 EL Speisestärke
etwas Petersilie und
Schnittlauch

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Quarkölteig in den **Schlagkessel** geben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Kalt stellen.

Tortellini in reichlich Wasser mit 1 Eßlöffel klarer Brühe gar kochen. Danach in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Zwiebel, Knoblauch, Schinkenwürfel und Champignons andünsten und abkühlen lassen.

Schmand, Doppelrahmfrischkäse und Speisestärke mischen, die Tortellini und die angedünsteten Zwiebel und Champignons unterheben.

Die Hälfte des Teiges zwischen zwei **Dauerback-unterlagen** mit dem **Wellholz** ausrollen und mit dem **Bäckermeister-Set** ein Gitter herstellen.

Den restlichen Teig ausrollen und den Boden einer Motivform auslegen

(z.B. **Rosenform, Venus, Margerite** ect.)

auf den Thermo-Star umsetzen, Füllung in der Form verstreichen und mit dem Bäckermeister-Gitter abdecken.

Das herstellen eines Gitters und die einfache Möglichkeit mit Mürbeteig und Quarkölteig zu arbeiten ,zeigt Ihnen gerne unsere Servicepartnerin.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 35min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C