

Zutaten:

Teig:

125 g Butter
5 Eier
125 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

250 g gek. Schinken
250 g Gouda
1 Zwiebel
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
Schnittlauch, Petersilie,
Salz und Pfeffer
Evt. Knoblauch oderf
Knoblauchpulver

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 35min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C

Zubereitung:

Butter schmelzen und mit den Eiern aufschlagen
(Eier einzeln unterrühren)

Mehl und Backpulver darübersieben,

Schinken klein schneiden, Käse raspeln, Zwiebel
würfeln, Paprika klein schneiden und Kräuter hacken.
Alle Zutaten mit dem **Hardliner** unter den Rührteig
heben und nach Geschmack würzen.

Margerite oder **Rosenform** mit **Dauerbackunterlage**
auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen mit dem
Liftboy glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca 35 Min. backen.