

Zutaten:

Hefeteig:

400 g Mehl
1 P. Trockenhefe
200 g Margarine
200 g Schmand
1/2 TL Salz

Belag:

8 Zwiebel
250 g Schinkenspeck
200 ml Sahne
2 Eier
300 g Käse
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Margarine, Schmand und Salz wie ein Mürbeteig verkneten. Teig 20 Minuten ruhen lassen und dann zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen, auf den **Thermo-Star** umsetzen und die **Maxi-Schnitte** drum stellen. Rand dicht andrücken.

Für den Belag Zwiebeln und geräucherten Speck klein schneiden, andünsten und abkühlen lassen. Das Ganze auf dem Teig verteilen. Sahne, Schmand, Eier, Käse, Salz und Pfeffer verrühren und über die Masse gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca 45 Min. backen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 45min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C