

Zutaten:

Mürbeteig:

180 g Mehl
100 g Butter
125 g Quark
1 Prise Salz
4 EL Wasser

Füllung:

1 Stange Lauch
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl

3 Eier
150 g Creme fraiche
1 Knoblauchzehe
3 EL Zitronensaft
Pfeffer, Salz

200-300g Räucherlachs

Zubereitung:

Mehl, Butter, Quark, Salz und Wasser in den **Schlagkessel** geben und zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Den Teig 1-2 Stunden kalt stellen.

Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel putzen und in Würfel schneiden. Lauch und Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten.

Eier, Creme fraiche, gepresste Knoblauchzehe und mit dem **Schneemann** glatrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Räucherlachs in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem abgekühlten Gemüse mit dem **Hardliner** unterheben.

2/3 Teig mit dem **Wellholz** zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen, mit der **Sonnenblume** ausstechen und mit dem **Profi-Tortenhelfer** auf den **Thermo Star** umsetzen. Aus dem letzten 1/3 Teig einen Zopf flechten und als Rand in der **Sonnenblume** andrücken. Masse einfüllen und mit dem **Liftboy** glattstreichen.

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

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C