Schinken-Lauch-Kuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Hefe-Mürbe-Teig:
250 g Mehl
140 g Butter
1/2 Becher Schmand
1 P. Trockenhefe
etwas Salz

Füllung:
200 g gek. Schinken
200 g geriebener Käse
50 g Schinkenspeck
1 Stange Lauch
2 kleine rohe Kartoffeln
(fein raspeln)
1 Becher Schmand
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 25min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Mehl, Butter, Schmand, Trockenhefe und Salz in den **Schlagkessel** geben und zu einem Teig verkneten. (Dieser Teig braucht nicht zu gehen!)
Die Hälfte des Teiges ausrollen und mit dem **Bäckermeister-Set** ein Gitter herstellen. Den restlichen Teig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen, in die **Gerbera** legen, Rand hochziehen und gut andrücken. Mit Hilfe des **Tortenhelfers** auf den **Thermo - Star** umsetzen.

Schinken klein schneiden, Lauch in Ringe schneiden, Kartoffeln schälen und raspeln. Mit dem Schmand und den Gewürzen vermischen und auf dem Boden verteilen.

Das Gitter auf die Füllung stürzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Min. backen.