

Zutaten:

Knetteig:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
170 g kalte Butter
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 Ei
40 ml flüssige Sahne

Füllung:

600 g Blattspinat (TK)
2 EL Öl
200 g Ricotta
50 g Parmesan
6 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Zum Bestreichen:

25 ml Olivenöl



Zubereitung:

Für den Teig Zutaten in den **Schlagkessel** geben und verkneten. Eine Stunde kalt stellen. 1/3 des Teiges zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen, entweder mit dem **Torten-Profi** (26 cm) einen Deckel ausstechen oder mit dem **Bäckermeister-Set** ein Gitter fertigen. Kühl stellen.

Restlichen Teig ca. 30 cm ausrollen, Teig abmehlen und zusammenklappen, auf den **Thermo Star** umsetzen, **Torten-Profi** darumstellen, den Teig hochklappen und am Rand festdrücken.

Für die Füllung Spinat auftauen lassen und in Öl andünsten. Ricotta mit 2 Eiern und Parmesan glatt rühren und unter den Spinat mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Füllung auf dem Boden verteilen und mit dem Löffel vier Mulden hineindrücken. Die restlichen Eier aufschlagen und in die Mulden gleiten lassen und mit der Teigdecke abschließen.

Die Teigreste mit den **Wichteln** ausstechen und als Deko verwenden.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 50 Min. backen

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 50min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C