

Zutaten:

Käsemürbeteig:

600 g Mehl
300 g Butter
200 g Sahne
100 g geriebener Käse
etwas Paprika

Belag:

300 g Nudeln
Salz
1 EL Speiseöl
300 g Schinkenspeck-Würfel
1 Zwiebel
500 g frische Champignons
1 Bund Lauchzwiebeln
3 Eier

400 g Schmand
(alternativ je 200 g saure Sahne
und Creme fraîche)

Salz, Pfeffer, Muskat, 100 g
geriebener Käse

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 35min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und kalt stellen. Nudeln in reichlich Wasser bissfest garen, abtropfen und abschrecken. Zwiebel schälen, im heißen Öl andünsten und Schinkenspeck zufügen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden, mit Speck und Zwiebeln garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Lauchzwiebeln waschen und mit dem *Vogelsberger* in Ringe schneiden.

Alle Zutaten für die Füllung vermengen und pikant abschmecken.

Die Hälfte des Teiges zwischen 2 *Dauerbackunterlagen* ausrollen und mit der *Galaxy I* ausstechen.

Mit Hilfe des *Konditormeisters* ein Gitter herstellen. Den übrigen Teig ebenfalls ausrollen, am Rand mit etwas Mehl bestäuben und zur Mitte hin zusammenlegen. *Galaxy I* um den Teig stellen, zusammen mit der *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star Vario* umsetzen. Den Teig auseinander falten und einen Rand in der Form andrücken.

Die Füllung darauf verteilen und das Gitter aus dem *Konditormeister* darauf stürzen.

Im vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze: 180 Grad C, Heißluft: 180 Grad C, Gas: Stufe 3-4