

Zutaten:

- 1,5 kg kleine Tomaten
- 60g Butter
- 400g Sahne
- 6 Eier
- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum
- Petersilie



Zubereitungszeit: 40min
Backzeit: 30min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 180°C
Umluft: 180°C
Gas: 180°C

Zubereitung:

Tomaten mit dem Spitzbub-Messer kreuzweise einschneiden, die Stielansätze herauschneiden, in kochendem Wasser ca. 20 Sekunden brühen und mit dem Hardliner herausholen und in kaltem Wasser abschrecken dann die Haut abziehen und beiseite stellen. Die Eier trennen, die Eigelb mit der Sahne verrühren, Mehl und Backpulver mit dem Müllermeister zu der Eier-Sahne-Mischung geben und zusammen mit dem Käse unterheben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Das Eiweiß steifschlagen und ebenfalls unterheben, dann den Teig in die Maxi-Schnitte füllen, glattstreichen - als letztes die gehäuteten Tomaten gleichmässig einsetzen und backen. Nach dem Backen die Butter in kleinen Stücken auf der Tomaten-Torte verteilen und mit gehackter Petersilie bestreuen.