

## Zutaten:

200 gMehl Salz 5 Ei(er) 2 ELÖl  
500 gHackfleisch (Rind) 4 Zehe/n  
Knoblauch 1 BundPetersilie Pfeffer,  
weißer, frisch gemahlener  
Cayennepfeffer 500 gJoghurt

**Backzeit:** 35min

**Temperatur:** 180°C

## Zubereitung:

Das Mehl mit 1 Prise Salz, 2 Eiern und 1 EL Öl zu einem glatten Teig verkneten. Bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen (der Teig ist lustig, er wird ein wenig gummiartig, also nicht wundern - er schmeckt aber nachher echt toll).

Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und klein hacken. Beides unter das Fleisch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Den Joghurt mit den restlichen Eiern verrühren.

Den Teig durchkneten und zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen. Den *Tortenprofi* damit auskleiden (auch am Rand).

Die Hackfleischmasse gleichmäßig mit der Joghurtcreme vermischen und in die ausgekleidete Form einfüllen. Den *Thermo-Star Vario* mit der *Dauerbackunterlage* belegen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 35 Minuten backen (je nach Backofen auch mal lieber etwas früher schon nachschauen, ob der Kuchen fertig ist, er wird schnell trocken, wenn er zu lange drin ist).