

Zutaten:

Teig:

75 g Quark
20 ml Öl
20 ml Milch
1/4 TL Salz
1/2 TL Backpulver
150 g Mehl

Füllung:

3 kleine Zwiebel
1 P. Schinkenwürfel ca. 200 g
5 Scheiben Kasseleraufschnitt
2 Eier
150 g Schmand

Zubereitung:

Teig:

Alle Zutaten für den Teig in den **Schlagkessel** geben, zu einem Teig verkneten und etwa 1/2 Stunde kaltstellen. Danach den Teig zwischen **2 Dauerbackunterlagen** mit dem **Wellholz** ausrollen und in die kleine Autoform legen und einen kleinen Rand andrücken.

Zwiebeln klein würfeln, mit etwas Öl anbraten. Den Kasseleraufschnitt klein würfeln und mit den Schinkenwürfeln, Zwiebeln, Schmand und Eiern verrühren. Nun alles auf den vorbereiteten Teig füllen.

Im vorgeheizten Backofen:

ca. 25 Min. bei 180° Umluft backen.

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C