

Zutaten:

Boden:

250 g Mehl
150 g Butter
1/2 TL Salz
1 Ei

Belag:

2-3 Stangen Lauch
150 g gewürfelten Schinken

Guss:

150 g geriebener Käse
200 g Schlagsahne
2 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Gas: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden in den **Schlagkessel** geben und zu einem Mürbeteig verkneten, zu einer dicken

Rolle Formen und 1/2 Std. kalt legen.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** und **12 Ananastörchen** klein daraufstellen. Die Teirolle in 12 gleichmäßige Scheiben schneiden, je eine Scheibe in ein **Ananastörtchen** legen und mit dem **Wellholz** festdrücken.

Lauch putzen und in feine Streifen schneiden, mit dem Schinken vermischen und auf dem Mürbeteig verteilen.

Schlagsahne, Käse und Eier gut abwürzen und über dem Belag verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. bei 200 ° C backen