

Zutaten:

Knetteig:

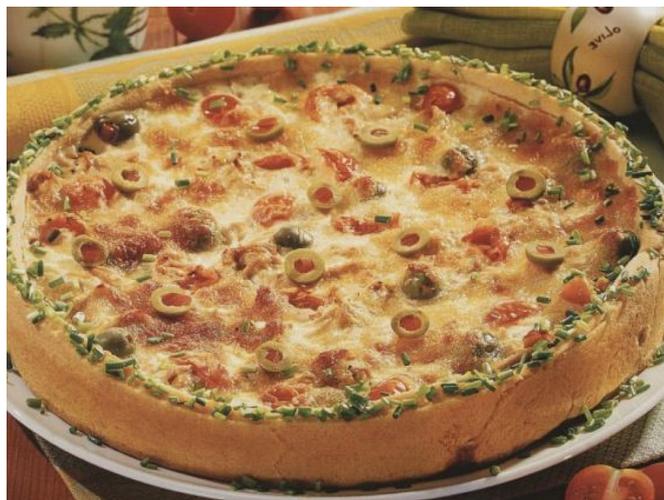
300 g Mehl
1 TL Backpulver
170 g Butter
1 TL Zucker
1,5 TL Salz
1 Ei
40 ml Sahne

Belag:

3 D. Thunfisch
(im eigenen Saft)
10 Oliven mit Paprika
3 Tomaten

Guss:

2 Eier
200 g Milch
100 g. Emmentaler
Salz, Pfeffer
2 EL Schnittlauchröllchen



Zubereitung:

Die Zutaten für den Knetteig in den **Schlagkessel** geben und zu einem Teig verarbeiten und zwischen **zwei Dauerbackunterlagen** ausrollen, mit dem **Torten-Profi (26 cm)** ausstechen. Teigreste mit dem **Rolli-Set** am Rand festdrücken.

Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerkleinern. Oliven und Tomaten klein schneiden und mit dem Thunfisch mischen und auf dem Teig glatt streichen.

Eier und Milch verquirlen, Käse zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch dazu geben und über der Thunfischmasse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen bei 200° C

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C