Hackfleisch-Torte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Schmandteig:
400 g Mehl
200 g Butter
200 g Schmand
(o. saure Sahne)
1 TL Salz

Füllung:
500 g gemischtes Hackfleisch
2 Zwiebeln
1 Ei
1 Dose Champignons
200 g Käse
200 g Schmand
(oder saure Sahne)

nach Belieben:
Salz, Pfeffer, Paprika,
Knoblauch, Oregano

Deko:
1 Eigelb
3 EL Milch

Zubereitungszeit: 45min
Backzeit: 45min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Mehl, Fett, Schmand und Salz zu einem Teig verkneten und über Nacht kalt stellen.
Hackfleisch anbraten bis es krümmelig ist. Zwiebeln würfeln, dazugeben und kurz mitdünsten.Die Masse abkühlen lassen.
Käse reiben oder würfeln, zu dem Hackfleisch geben, mit Ei, Schmand und Champignons mischen und gut würzen.

Schmandteig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen und mit dem **Bäckermeister-Set** ein Gitter anfertigen. Gitter kalt stellen.
Den restlichen Teig ausrollen und die **Lotosblüte** auslegen, d.h. es muß ein Rand angedrückt werden.
Mit dem **Tortenhelfer** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** umsetzen, Hackfleischmasse einfüllen und das Gitter darauf stürzen.

Eigelb mit Milch verquirlen, auf das Gitter streichen.
Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 45 Min. backen.