

## Zutaten:

### Schmandteig:

400 g Mehl  
200 g Butter  
200 g Schmand  
1 TL Salz

### Füllung:

600 g Zucchini  
3 mittelgroße Zwiebeln  
3 EL Öl

200 g Camenbert

3 Eier  
150 g saure Sahne  
1 TL Curry  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Mehl, Butter, Schmand und Salz in den **Schlagkessel** abwiegen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.  
Am Besten: über Nacht kalt stellen.

Zucchini und Zwiebel waschen, putzen, kleinschneiden und ca 5 Minuten in Öl dünsten.

1/3 des Teiges mit dem **Wellholz** zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen und mit dem **Bäckermeister-Set** ein Gitter herstelle. Gitter kaltstellen.

Den übrigen Teil mit dem **Wellholz** zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen, Teig bemehlen und zusammenfalten, **Margerite** darum stellen und den Teig wieder auseinanderfalten.

Den Rand mit dem **Rolli Ke** an den Formrand drücken.  
Mit Hilfe des **Tortenhelfers** auf den **Thermo-Star** umsetzen.

Camenbert klein würfeln und mit dem Gemüse auf den Teig geben. Eier, Saure Sahne und Gewürze verrühren und über die Zucchini geben.

Gitter darüber legen mit Milch und Ei bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 35 Min. backen.

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 35min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C