

## Zutaten:

### Käsemürbeteig:

200 g Butter  
2 Eier  
400 g Mehl  
1 TL Backpulver  
80 g geriebenen Käse  
Salz und Pfeffer

### Füllung:

400 g Mischgemüse  
200 g gekochten Schinken  
1 Ei  
200 g geriebener Käse  
200 g Schmand  
Salz und Pfeffer  
frische Kräuter

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 45min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Käsemürbeteig in den **Schlagkessel** geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen und mit dem **Bäckermeister Set** ein Gitter ausstechen und zur Seite legen.

Den restlichen Teig ausrollen und die **Margerite** damit auslegen und auf den **Thermo Star** umsetzen.

Frisches Gemüse blanchieren,  
Tiefkühlgemüse nur auftauen lassen.

Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermischen und auf dem Käsemürbeteig verteilen.

Mürbeteig-Gitter auflegen und im

vorgeheizten Backofen bei 200°C ca 45 Min backen.