

## Zutaten:

### Knetteig:

250g Mehl  
1/2TL Backpulver  
125g Butter  
70ml Wasser  
1TL Essig  
1TL Salz

### Belag:

150g Emmentaler  
50g Bergkäse  
2 Zwiebeln (á 60g)

### Guß:

150g Kräuter-Cremé Fraîche  
100g Schlagsahne  
1 Ei  
Salz  
Pfeffer



**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 20min

**Temperatur:** 220°C

## Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, zusammen mit Butter, Wasser, Essig und Salz verkneten. 1/2 Stunden ruhen lassen. Teig auf der *Dauerbackunterlage* rund ausrollen und von der Unterlage lösen, damit er sich nach dem Ausstechen nicht zusammenzieht. Mit dem *Pizza-Star* (Ø30cm) ausstechen und mit Hilfe des *Profi Tortenhelfers* auf den mit der *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* umsetzen. Käse mit dem Holländer reiben und die Hälfte über den Fladen streuen. Zwiebeln mit dem Spitzmesser in feine Ringe schneiden und ebenfalls darauf verteilen. Kräuter-Crème Fraîche, Sahne und Ei verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und den übrigen Käse dazugeben. Guss über die Zwiebelringe mit dem Hermlin S verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

### Hinweis:

Bergkäse ist ein sehr kräftiger und würziger Käse. Er lässt sich auch gegen Allgäuer Emmentaler austauschen. Je nach Geschmack können Sie andere, mildere Käsesorten verwenden.

12 Stück pro Stück ca.

302kcal / 1263kJ

22g KH

22g F

4g E