

Zutaten:

Füllung:

600 g Blumenkohlröschen
4 Eier
100 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Kochschinken
200 g gewürfelte oder
grob geraspelte Käse

Knetteig:

200 g Mehl
1/2 TL Backpulver
100 g Butter
120 g geriebener Käse
100 g Sahne
1 1/2 TL Paprikapulver
1/2 TL Salz

Hinweis:

Der Blumenkohlkuchen kann auch mit Tiefkühl-Blumenkohl zubereitet werden. Den Blumenkohl nur auftauen lassen und weiterverarbeiten.



Backzeit: 35min

Temperatur: 210°C

Zubereitung:

Blumenkohlröschen tropfnass in den Kochtopf geben und ca. 7 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Eier und Sahne im *Schlagkessel* verrühren und kräftig würzen. Schinken mit einem Messer würfeln, zusammen mit dem Käse zur Eiermasse geben. Blumenkohl untermischen.

Übrige Zutaten mit der *Starlight SD* in den *Schlagkessel* wiegen, alles zu einem Knetteig verarbeiten.

Knetteig zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen, leicht bemehlen und zusammenlegen. *Mercur* um den Teig stellen, den Teig wieder auseinanderfalten und mit Hilfe des *Rolli-Sets* m Rand festdrücken. Mit dem *Profi Tortenhelfer* auf den mit der *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* umsetzen. Füllung einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 210 ° C ca. 35 Minuten backen.

Ofen ausschalten und vor dem Anschneiden einige Minuten drin stehen lassen.