

Zutaten:

100 g Mehl
150 g Buchweizen - Mehl
4 Ei(er)
1 TL Salz
125 g Butter
200 g Schinkenspeck geräuchert,
gewürfelt
2 Zwiebel(n)
600 g Champignons
1 EL Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch
200 ml Sahne
75 g Käse, gerieben
Pfeffer

Backzeit: 30min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Das Mehl mit 1 Ei, 1 Prise Salz, der in Stückchen geschnittenen Butter und 2 EL kaltem Wasser im *Schlagkessel* verkneten und passend für den Merkur (28 cm Durchmesser) zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* mit dem *Wellholz* ausrollen, der Teig sollte am Rand etwa 4 cm hochreichen. Die Form mit dem Teig unter mithilfe des *Tortenhelfers* in den Kühlschrank für etwa eine halbe Stunde stellen. Den ausgekühlten Teig auf den mit *Dauerbackfolie* ausgelegten *Thermo-Star Vario* stellen. Die Zwiebeln fein hacken. Die Champignons putzen, blättrig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. In einem kleinen Topf die Schinkenwürfel und die Zwiebeln glasig braten. Schnittlauch mit dem *Spitzbubmesser* zu Röllchen schneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Pilze mit dem Schinkenspeck, den Zwiebeln und dem Schnittlauch verrühren und in die Form geben und mit dem *Liftboy spitz* verteilen. Die 3 restlichen Eier mit der Sahne und dem Käse im *Moonlight* mit dem *Softliner gross* verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Pilzmasse gießen. Im Ofen etwa 30 Min. backen. Ich ersetze gerne einen Teil der Pilze durch die etwa entsprechende Menge an in Stücke gewürfelter Zucchini, die sehr gut mit Champignons und Schinken harmoniert. Die Champignontorte gibt 4 kleinere Portionen her, wenn aber ein frischer Salat dazu gereicht wird und eine Suppe vorweg oder ein Nachtisch im Anschluss daran, dürfte die Menge auch vier Erwachsene satt bekommen.