

Zutaten:

Pck. Blätterteig (450 g)
1 Stange Lauch
400 g Gorgonzola
500 g Weintrauben
6 Eier
1/4 l Milch
200 g Schlagsahne
Muskat
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: 35min

Backzeit: 45min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Die Blätterteigplatten auftauen, leicht übereinander gelegt auf den mit *Dauerbackfolie* ausgelegten *Thermo-Star Vario* geben, die Ränder etwas an den *Garprofi* andrücken und bei Umluft 200° C ca. 15 Minuten vorbacken, bis der Boden goldgelb sind.

Den Lauch in feine Ringe schneiden. Die Trauben halbieren und entkernen. Den Gorgonzola zerkleinern. Diese Zutaten auf den vorgebackenen Blätterteig geben. Eier, Sahne und Milch gut miteinander mischen.

Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss kräftig abschmecken und auf den Kuchen gießen. Den *Thermo-Star Vario* wieder in den Backofen geben und bei Umluft 180° C ca. 30 Minuten backen.