

Zutaten:

Quark-Öl-Teig:

250 g Mehl
125 g Quark
2 Eier
2 TL Backpulver
3 EL Öl
1 TL Salz

Belag:

200 g gek. Schinken
2 Möhren
2 EL Kräuter
1 Zwiebel
100 g Käse

Guß:

2 Eier
100 g Sahne o. Milch



Zubereitung:

Quark-Öl-Teig:

Die Zutaten in den **Schlagkessel** geben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten, zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** ausrollen. Den Teig auf den **Thermostar** legen, zusammenklappen und die **Galaxy I** draufsetzen. Den Teig ausklappen und mit dem **Rolli-Set** den Teig bis an den Rand arbeiten.

Belag:

Schinken, Tomaten, Kräuter und Zwiebel würfeln. Möhren und Käse mit dem Holländer reiben, alles miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer und gekörnter Brühe würzen und auf dem Teig verteilen.

Guß:

Eier und Sahne im **VEMMiNA Cup 1/2 I** mit dem **Softliner klein** verquirlen und über dem Belag verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 30-35 Min bei 200° backen.

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 30-35min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C