

Zutaten:

Quark-Ölteig:

300 g Mehl 1 P. Backpulver
200 g Magerquark
1 TL Salz
60 g Milch
80 g Speiseöl

Belag:

1 Bund Schnittlauch
2 Eier
150 g Crème fraiche
4 EL körniger Senf
gemahlener Kümmel

800 g Bratwurst am Stück



Zubereitung:

Tipp:

Die Bratwurst vor dem Backen in einer Pfanne mit 2 EL Sonnenblumenöl anbraten.

Für den Teig Mehl und Backpulver in den **Schlagkessel** sieben. Quark, Salz und Milch zugeben. Speiseöl zugießen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen.

Für den Belag Schnittlauch waschen, trocknen und mit dem Vogelsberger in kleine Ringe schneiden. Eier, Crème fraiche und Senf verrühren, mit Kümmel würzen und Schnittlauchröllchen zufügen.

Teig zusammenklappen, **Torten-Profi (26cm)** darum stellen. Mit dem **Rolli-Set** einen Rand in der Form andrücken, auf den **Thermo-Star** umsetzen. Die Bratwurst zu einer Schnecke formen, auf den Teig legen, Guss darübergießen und den überstehenden Rand über den Belag ziehen.

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C