

Zutaten:

Quark-Ölteig:

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

Füllung:

1 Fl. Zigeunersoße
1 kl. D. Sauerkraut
300 g Cabanossi oder
Kasseler

200 g ger. Käse



Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 220°C

Umluft: 220°C

Gas: 220°C

Zubereitung:

Für den Quark-Ölteig die Zutaten in den **Schlagkessel** geben und zu einem Teig verkneten und diesen mit dem **Wellholz** zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen. Den Teig mit der Unterlage auf den **Thermo-Star** umsetzen und den **Rosengarten** daraufsetzen. Mit dem **Rolli-Set** den Teig bis an den Rand arbeiten.

Die Zigeunersoße mit dem **Liftboy spitz** auf dem Teig verteilen. Sauerkraut abtropfen, klein schneiden in der Form verteilen. Cabanossi oder Kasseler würfeln und drüber geben.

Im vorgeheizten Backofen:

15 Minuten bei 220° C vorbacken

***Käse auf der Sauerkrautfüllung verteilen
und noch mal***

15 Minuten bei 220° fertigbacken