

Zutaten:

Mürbeteig

600 g Mehl
250 g Margarine
100 g geriebener Käse
(Emmentaler)
200 ml Sahne / Obers
1 TL Salz
1/4 TL Paprikapulver

Füllung

1 Zwiebel (40g)
200 g Schinken
400 g frische Champignons
2 EL Öl

3 Eier
150 g Creme fraiche
100 ml Sahne / Obers
Salz
Pfeffer
100 g geriebener Käse
(Emmentaler)
Schnittlauch und Petersilie



Zubereitung:

Mehl, Margarine, Sahne, Käse, Salz und Paprikapulver zu einem Mürbeteig verarbeiten. Kalt stellen.

Zwiebeln und Schinken würfeln, Champignons in Scheiben schneiden und alles gemeinsam in Öl kurz andünsten.

Eier, Creme fraiche und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, Käse sowie klein geschnittenen Schnittlauch und gehackte Petersilie hinzufügen.

Maxi-Schnitte auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und die Hälfte des Teiges in der Form ausrollen.

Angedünstete Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen und die Ei-Sahne-Masse darüber gießen.

Aus dem restlichen Teig mit Hilfe des Konditormeisters ein Gitter herstellen und auf die Champignonmasse stürzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Gas: 180°C