

## Schinkentorte

[Hauptspeise](#) [Eier](#) [Frühling](#) [Ostern](#) [Topfenrezepte](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Topfen, 1 EL Öl, Mehl, 1 Ei, Backpulver sowie 1/2 TL Salz 20 Sek. auf Stufe 4 vermengen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. eine Springform mit 28 cm Durchmesser mit Öl einfetten. Teig rund ausrollen und die Form damit auslegen. Boden mehrfach einstechen.

Zwiebel und Wurzelgemüse 4 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern. In einer Pfanne kurz anrösten. Den Schinken und die Gewürze auf Stufe 7,5 zerkleinern in Pfanne geben. Den Käse auf Stufe 10 8 Sek. zerkleinern den Rahm und die Eier zugeben, salzen und auf Stufe 4 10 Sek. mischen.

Schinkengemüsemasse gleichmäßig auf den Teig verteilen, mit der Rahm-, Käsemischung begießen und mit Tomaten, Lauchringen und etwas geriebenen Käse bestreuen.

Bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.



### ZUTATEN

150 g Topfen

3 EL Rapsöl

235 g Mehl

5 Eier

1 TL Backpulver

Salz

3 Zwiebel

1 Knoblauchgranulat

500 g Schinken

2 Stangen Lauch

3 Karotten

Pfeffer gemahlen

1TL Paprikapulver

150 g Kirschtomaten

200 g Gouda

200 g Sauerrahm