

## Brandteigtorte mit Erdbeer-Rhabarber-Füllung

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck

Brot

Pikant

Broccoli

Schinken

250 g Broccoli

;Salz

;Pfeffer

250 g Champignons

1 tb Öl

15 g Butter

125 g Schinken, gekocht

20 g Mehl

100 g Schlagsahne

150 ml ;Wasser

1/2 ts Gemüsebrühe (Instant)

150 g Gouda, mittelalt

### \* BRÖTCHENTEIG

1 Ei (M)

6 tb Öl

6 tb Milch

500 g Magerquark

500 g Mehl

;Salz

1 pk Backpulver

### \* QUELLE

-kochen & genießen 10/96

-erfasst von Petra Holzapfel

Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ungefähr 5 Minuten garen. Abtropfen lassen. Champignons putzen, waschen und halbieren. Öl erhitzen. Pilze darin anbraten. Schinken fein würfeln. Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Mit Sahne und Wasser ablöschen. aufkochen, Brühe einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Käse reiben. Hälfte einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Broccoli, Pilze und Schinken zufügen. Ei, Milch, Öl, Quark und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und verkneten. Mit bemehlten Händen daraus 10 Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Längs einschneiden. Broccolimasse hineingeben und mit dem übrigen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25-30 Minuten backen.