

Eissplittertorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Pralinen

250 g Mehl
15 g Hefe
3/10 ts Zucker
1/10 l Milch; lauwarm
Salz
150 g Räucherspeck; mager
150 g Zwiebeln
200 g Quark
200 g Saure Sahne; dick
1 tb Mehl
4 tb Rapsöl; o. Distelöl
Mehl; zum Ausrollen
Öl; zum Einfetten

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Milch und einer winzigen Prise Salz wie gewohnt einen Hefeteig bereiten und etwa 20 Min. gehen lassen.

Den Räucherspeck und die geschälten Zwiebeln in ganz feine Streifen schneiden.

Quark, saure Sahne, das gesiebte Mehl und das Öl mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren und mit Salz abschmecken. Den Teig in zwei Portionen auf der bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen, auf das gefettete Blech legen, mit Creme bestreichen, mit Speck und Zwiebeln bestreuen und im auf 250 GradC vorgeheizten Ofen (Gas: Stufe 5) 12 - 15 Min. backen.

Heiß servieren und einen trockenen Elsässer Riesling oder Edelzwicker dazu reichen.

* Quelle: Gepostet von Andrea Schröder @ 2:240/10.22 22.05.1993 ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: 19 Jun 1995

Erfasser: Rene

Datum: 08.08.1995

Stichworte: Backen, Pikant, Quark, Zwiebel, Speck, P1