

Quarkstollen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Pikant

300 g Mehl
1 pn Salz
6 Eier
100 g Butter
5 tb Wasser
200 g durchwachsenen Speck oder
; gekochten Schinken
3 Eier
1/4 l Sahne
Pfeffer, Muskat
75 g Greyerzer Käse; gro gerieben
75 lg Emmentaler Käse; grob
; gerieben

Mürbeteig zubereiten: Mehl, Butter Salz und Wasser zu einem Mürbeteig verarbeiten in Alu-Folie verpacken und 1/2 Stunde kühl stellen. Ofen 180 ° vorheizen. Die Form (26 cm) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben

Teig ausrollen und in Springform mit Rand auslegen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstecken. Den Teig mit Alufolie und Reiskörner belgen (Blindbacken) und 15 Min. vorbacken.

Speck in Scheiben schneiden und Teig belegen. Die Eier mit der Sahne und Pfeffer, Muskat und dem geriebenen Käse verquirlen und Masse über den Teig gießen und glattstreichen.

Auf der 2. Schiene von unten 30 - 45 Min backen. In der Form abkühlen lassen, dann auf Tortenplatte schieben oder in der Form servieren.