

Benötigte Zutaten

Teig	
100 g	Dinkelmehl
300 g	Dinkelvollkornmehl
1 Pkg.	Backpulver
100 g	Butter weich
100 g	Frischkäse
1	Ei
1	Dotter
1 TL	Salz
6 EL	Milch
Belag	
100	Butter weich
4	Eier
	Salz, Pfeffer
	Muskat
	Dill
750 g	Topfen (20%)
125 g	Crème fraîche Kräuter
60 g	Maisstärke

Pikantes Topfenblech mit Salat

schmeckt vegetarisch oder mit Speck und Schinken

Anleitung

1. Für den Teig das Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel geben und gut vermischen.

2. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem Teig verkneten.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und rechteckig, ca. 3 mm dick, ausrollen.

4. Den Teig auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben.

5. Für den Belag Butter mit Eiern und Gewürzen gut verrühren.

6. Dille, Topfen, Creme fraiche und Stärke dazugeben und gut vermischen.

7. Die Paprika in kleine Stücke schneiden und optional mit Schinken und Speck verrühren.

8. Den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

9. Gebacken wird bei 180 Grad für ca. 50 Minuten.

Quelle: „Backen macht Freude“ von Dr. Oetker Eigenverlag

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

Gemüse nach Wahl

1.5	Paprika (je 1/3 grün, gelb und rot)
einige	Tomaten (klein)
1	Zucchini in Scheiben geschnitten

optional

150 g	Schinken klein geschnitten
50 g	Speckwürfel