

Paprika-Topfen-Kuchen

ca. 25 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Dinkel-Mürbteig:

200 g gesiebtes glattes Mehl
200 g Dinkelvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
200 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
1 KL Salz
4 EL Milch

Belag:

100 g weiche Butter
4 Eier (Größe M)
Pfeffer
1 EL Salz
gemahlene Muskatnuss
Dill
750 g Speisetopfen (10 %)
125 g Kräuter-Crème fraîche
60 g Speisestärke
1 entkernter roter Paprika
1 entkernter grüner Paprika
1 entkernter gelber Paprika
200 g klein geschnittener Schinken

1 Vollkorn-Salzmürbteig:

Für den Teig die Mehle mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und rechteckig, ca. 3 mm dick, ausrollen. Den Teig auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) geben und die Teigländer am Blechrand gut andrücken.

3 Belag:

Für den Belag Butter mit Eiern und Gewürzen verrühren. Topfen, Crème fraîche und Stärke dazugeben und einrühren. Die Paprikas in beliebige Stücke schneiden und mit dem Schinken unterrühren. Den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten