

# Paprika-Topfen-Kuchen

etwa 25 Stück



gelingt leicht

up to 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% Fett i. Tr.)  
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 Teigränder 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: etwa 50 Minuten**