



Gemüsekuchen

Pikanter Kuchen mit Brokkoli, Birnen, rohem Schinken und einem Käse-Guss

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Quark-Öl-Teig:

175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Speisequark (Magerstufe)
30 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
30 ml Milch
1 Eigelb (Größe M)
1 Pr. Salz
75 g geriebener Emmentaler

Käse-Guss:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
2 Eier (Größe M)
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
200 g geriebener Gouda
100 g geriebener Greyerzer Käse
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß

Füllung:

250 g Brokkoli
200 g Birnen
100 g roher Schinken

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Springformrand darumstellen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

3 Boden in der Form abkühlen lassen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, so an die Form drücken, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht.

4 Käse-Guss:

Alle Zutaten verrühren.



- 5 **Füllung:**
Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Birnen schälen und in Scheiben schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden.
- 6 Zuerst die Hälfte der Zutaten abwechselnd auf den Boden schichten und die Hälfte des Käse-Gusses darauf verteilen. Übrige Füllung ebenso einschichten und restlichen Guss darauf geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und weiterbacken. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen nach dem Backen noch etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen.

