

# Herrentorte herzhaft

Die raffinierte Herrentorte hat es in sich, und zwar eine saftige Füllung aus Frischkäse, Schinken und Gemüse. Genau das Richtige für eine gesellige Runde.

etwa 12 Stück



aufwändig

bis 40 Minuten



### Zutaten:

#### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

#### Hefeteig:

75 ml Milch

125 g Weizenmehl Type 1050

125 g Dinkelmehl Typ 630

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

etwa 2 EL Milch

#### Zum Bestreuen:

etwa 1 TL Schwarzkümmel

#### Füllung:

2 Frühlingszwiebeln

½ kleine rote Paprikaschote (etwa

100 g)

etwa 3 Radieschen

20 g Rucola (Rauke)

100 g Lachsschinken

etwa 150 g Tomaten

etwa 250 g Salatgurken

375 g Speisequark (Magerstufe)

400 g Doppelrahm-Frischkäse

1 - 2 EL Worcestersoße

etwa 1 EL gehackte Petersilie

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zitronensaft

#### Zum Verzieren:

etwa 3 kleine Cocktailtomaten

Rucola (Rauke)

etwa 100 g Salatgurken

Kresse oder Daikonkresse

## Wie bereite ich eine herzhaftere Herrentorte zu?:

### ① Hefeteig:

Milch erwärmen. Beide Mehlsorten in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ② Eigelb und Milch mit einer Gabel verschlagen. Hefeteig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Teig auf dem Boden der Springform ausrollen. Oberfläche mit Milch-Eigelb-Mischung bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Boden aus der Form lösen und erkalten lassen.

### ③ Füllung:

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Paprika und Radieschen putzen und in kleine Würfel schneiden. Rucola waschen, abtropfen lassen und grob zerkleinern. Lachsschinken fein würfeln. Tomaten und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Boden einmal waagrecht durchschneiden.

- ④ Quark, Frischkäse und Worcestersoße verrühren. Frühlingszwiebel, Paprika, Radieschen, Rucola, Petersilie, Schinkenwürfel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Etwa 3 EL der Creme für die Verzierung beiseitestellen. 3 EL der Füllung auf den unteren Boden streichen, mit den Tomaten und Gurkenscheiben belegen, mit der restlichen Quarkmasse bestreichen, mit dem oberen Boden belegen.

### ⑤ Verzieren:

Tomaten waschen, Rucola waschen und abtropfen lassen, Gurke waschen und in Scheiben schneiden, dann vierteln. Die herzhafte Herrentorte mit Tomaten, Rucola, Kresse und Tufts von der Füllung dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle des Lachsschinkens können auch andere Schinkensorten, Bündnerfleisch oder Roastbeef-Scheiben verwendet werden.
- Statt Schwarzkümmel kann auch schwarzen oder hellen Sesam verwendet werden.
- Wenn es ganz schnell gehen soll, ein Fladenbrot für die herzhafte Herrentorte füllen.

