

Kuchen Backen Rezepte

Ammerländer Schinkenkuchen

Gattung: Backen, Party, Auflauf, Backen, Käse, Party

200 g	Mehl	8	Eier
100 g	Margarine	1 Essl.	Sahne
5	Essl. Wasser; ca.		Pfeffer
200 g	Schinken		Salz
100 g	Geriebenen Käse		Majoran
250 g	Tomaten		

Mehl, eine Prise Salz, Margarine und Wasser zu einem glattem Teig verkneten, diesen danach 30 min. kalt stellen.

Den Teig ausrollen und den Boden einer gefetteten Springform auslegen.

Der Rand sollte etwa 2 cm hoch stehen. Den Schinken in Würfel schneiden und auf den Teig geben, die Tomaten in halbe Scheiben schneiden und auf den Schinken verteilen.

Im vorgeheizten E-Herd 230 Grad (Umluftherd 210 Grad) ca. 10 min. trocknen lassen.

Den Käse darüber verteilen.

Eier, Sahne, Pfeffer, Salz und Majoran verquirlen und über den Käse gießen. Noch 15 Min. backen.