

Schinken Mozzarella Ecken aus dem weißen Bäker von Pampered Chef



Abbildung 1 Rezeptidee nach Claudia Nielebock, kann als Glutenfrei zubereitet werden oder mit Weizenmehl

Zutaten:

3 Eier

150 g Weizenmehl oder Smartmehl 1:1 (von Smartmehl stammt mein Glutenfreies Mehl)

1 P. Backpulver

80 g geriebenen Parmesan

1 TL Salz

1 Knoblauchzehe gepresst

Pfeffer

45 g Olivenöl

45 g Rapsöl

140 g Milch

250 g Mozzarella

100 g Parmaschinken oder Prosciutto Schinken

1 Ei extra verquirlen zum bepinseln

Mohn zum bestreuen

Kräuter zum bestreuen, wenn es aus dem Backofen kommt

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen

Eier in den Mixtopf geben und 30 Sekunden/Stufe 4 aufschlagen

Mehl, Backpulver, Parmesan, Salz vermischen und zusammen mit dem gepressten Knoblauch, Pfeffer, Öl und Milch zu den Eiern geben und 30 Sekunden/Stufe 4 verrühren.

Mozzarella in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte des Teiges in den gefetteten Bäcker gießen und mit dem Schinken sowie den Mozzarella Streifen belegen. Den restlichen Teig darüber gießen und in den Backofen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 35-40 Minuten backen. Nach 10 Minuten Backzeit mit dem verquirlten Ei bestreichen und Mohn darauf streuen und wieder weiterbacken.

Bitte bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen liefert ein anderes Ergebnis als meiner!

Am besten schmeckt es, wenn es lauwarm aus der Form serviert wird.

Schneide quadratische Stücke und serviere dazu am besten einen knackigen Salat.

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Mehr Rezeptideen: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Rezeptheft GenussZone: www.martinaziehl.de

Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de