Herzhafte Käse-Schinken-Torte mit Mozzarella und Butter

> 30 Min. Aufwändig

Zubereitung

1. Die Trockenhefe mit warmer Milch verrühren und bei Zimmertemperatur 10 Minuten ruhen lassen.
2. Butter und Ei schaumig schlagen und die lauwarme Milch mit Trockenhefe aus Schritt 1 dazugeben und verquirlen. Zum Teig abschließend noch Mehl hinzugeben, verkneten und abgedeckt nochmals für 1 Stunde ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit dünsten wir für die Füllung gewürfelte Paprika und in Scheiben geschnittener Lauch mit Butter an. Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit geriebenen Mozzarella, sowie gewürfeltem Schinken vermengen. Die Mayonnaise noch unterrühren und die Schüssel kurz beiseite stellen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer runden Ausstechform gleich große Scheiben ausstechen. Nachfolgend auf jeden Teigling einen Klecks Füllung setzen und bei der Hälfte leicht zusammenfalten, sowie die Ränder gut zusammendrücken.
5. Die gefüllten Teiglinge in eine Auflaufform geben, sodass die Füllung immer nach oben schaut. Zu guter Letzt noch bei 180 °C für 30 Minuten im Backofen goldbraun backen lassen.

Tipp:
Als geschmackliches Highlight vor dem Servieren mit Frühlingszwiebeln garnieren.

Zutaten

Für den Teig:

- 10g Trockenhefe
- 170 ml Milch
- 2 EL GOLDSTEIG Butter
- 1 Ei
- 300g Mehl

Für die Füllung:

- 130g Paprika
- 130g Lauch
- 2 EL GOLDSTEIG Butter
- 130g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben
- 130g Schinken
- 130g Mayonnaise

Zum Garnieren:

- Frühlingszwiebel