

GEMÜSE-HACKFLEISCH KUCHEN



150 g	Mehl
70 g	Butter, kalt
1 TL	Salz
50 g	Wasser
2 EL	Öl
300 g	Hackfleisch, Rind
1	Zwiebel
1	Bund Peterli
100 g	Knollensellerie
100 g	Rüebli
1	kleiner Lauch

Guss

2	Eier
200 g	Rahm
	Salz, Muskatnuss

1. Mehl, Butter, Wasser und Salz in den  geben und 20 sek. / Stufe 6 zu einem Teig rühren. In Frischhaltefolie einpacken und mind. eine halbe Stunde kühl stellen. Teig ausrollen und auf rundes Wähenblech legen.
2. Zwiebel und Peterli in den  geben und 4 sek. / Stufe 5 hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben. Öl und Hackfleisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer oder Fleischgewürz etwas würzen, 3 min. / Varoma / Stufe 1 /  andünsten. Umfüllen. Backofen auf 230° vorheizen.
3. Rüebli und Sellerie in den  geben, 4 sek. / Stufe 5 hacken. Lauch in Ringe schneiden und begeben. Hackfleisch dazu und alles 20 sek. / Stufe 1.5 / . Alles auf dem Teig verteilen.
4. Eier, Rahm, Salz, Muskatnuss in den  geben, 10 sek. / Stufe 8 mixen und auf dem Kuchen verteilen.
Backen: ca. 25- 30 min. bei 230° untere Hälfte