



Frühlingstorte

mit Familie Wein - Rohschinken Würfel
(4 Stück)

Zutaten

1 Packung "Familie Wein" Rohschinken gewürfelt (200 g)
Für den Teig:
250 g Mehl
120 g Butter
1 TL Salz
1 Ei
2 EL Milch
Für den Belag:
500 g grüner Spargel
Salz
1 Prise Zucker
1 EL Butter
1 Bund Frühlingszwiebeln
250 g Schmand
5 Eier
2 EL Speisestärke
2 EL gemischte, gehackte Frühlingskräuter (z.B. Kerbel, Schnittknoblauch, Bärlauch)
frisch gemahlener Pfeffer
Fett für die Form

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten gut verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Spargel waschen, das untere Drittel schälen und in ca. drei cm Stücke schneiden. Salz, Zucker und Butter mit ca. einem Liter Wasser aufkochen, Spargel dazugeben und ca. fünf Minuten „bissfest“ garen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Röllchen schneiden. Schmand mit Eiern und Stärke verrühren, mit Kräutern und Schinkenwürfeln vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine gefettete Tarteform (ersatzweise Springform, Durchmesser 28 cm) mit dem Teig auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Spargel und Frühlingszwiebeln auf dem Teig verteilen, Guss darüber geben und ca. 35-40 Minuten goldbraun backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad).

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten, Kühlzeit ca. 30 Minuten, Backzeit ca. 35-40 Minuten.