TOMATENKRANZ

4.9 bei 22 Bewertungen

35 min | 30 min | Heißluft | 190 Grad | 30 min



Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Knethakens zu einem glatten, eher festen Teig verrühren. Den Teig zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Währenddessen die Tomaten halbieren. Schinken und Salami fein schneiden. Nun alle Zutaten miteinander vermischen und die Fülle mit Pizzagewürz abschmecken. Mit einem Rollholz den Teig ca. 30 x 50 cm groß und 0,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Pizzaschneider einmal längs und zweimal quer teilen, damit 6 Quadrate entstehen. Diese Quadrate nochmal diagonal halbieren, somit entstehen 12 gleich große Dreiecke.

3. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) einfetten oder einen ca. 24–26 cm großen Kreis auf ein Backpapier malen. Nun das erste Dreieck so auf den Boden legen, dass die lange Spitze nach außen zeigt und die kurze Seite etwa 2–3 cm über den Rand lappt. Die nächsten Teig-Dreiecke überlappend auf das vorherige legen. Nun die Fülle darauf verteilen und die Dreiecke einklappen.

4. Den Kranz mit verquirltem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten bei 190 Grad Heißluft backen. Zum Schluss noch mit Petersilie verzieren.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Für diesen Tomatenkranz habe ich Blumauer Tomaten und Kräuter mit dem BeeWild-Siegel verwendet. Dieses Siegel steht für Artenschutz in der Landwirtschaft und die Produkte sind exklusiv bei SPAR Österreich erhältlich.

Zutaten

FÜR 1 KRANZ

TEIG

250 g	Topfen
200 g	Butter
200 g	Weizenmehl 700
	1 Prise Salz

FÜLLE

12 Stk.	Cocktailtomaten
130 g	Schinken
60 g	Salami
100 g	geriebener Käse
	Pizzagewürz

ZUM BESTREICHEN

1	Ei
	Sesam

ZUM BESTREUEN

gehackte Petersilie