

Sonnen-Torte

**Sie ist im Trend, sie ist gut, sie ist schön
und perfekt zum Teilen.
Vor allem ist sie sehr einfach und schnell zubereitet.**

Zutaten

2 Blätterteige (rund)
4 Tranchen Schinken
4–5 EL Crème fraîche
80g Reibkäse
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Etwa 15 Minuten + 25 Minuten backen

- 1** Einen Blätterteig aus der Packung nehmen und auf Backpapier legen. Schinken fein hacken und mit der Crème fraîche und dem Reibkäse vermischen. Masse auf dem Blätterteig verteilen (1 cm Rand frei lassen). Rand mit wenig verquirltem Ei bestreichen.
- 2** Zweiten Blätterteig darübergeben. Rand mit einer Gabel festdrücken. Blätterteig mit Ei bestreichen. In der Mitte ein Glas verkehrt draufstellen und etwas festdrücken.
- 3** Nun den Teig in 18 bis 24 Streifen schneiden und diese vorsichtig eindrehen.
- 4** Im auf 180° C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Schmeckt lauwarm am besten.

Tipp

Die Sonnentorte kann auch mit Lachs, fein geraffeltem Gemüse, Pesto (grün oder rot), Konfitüre, Honig oder Nutella gefüllt werden.

