

Kasseler-Ananas-Torte

Zutaten für den Teig

250 g	Weizenvollkornmehl
½ TL	Salz
125 g	Butter
1	Ei

Zutaten für den Belag

400 g	Kasseler Öl
250 ml	Ananas-Saft
300 g	Ananas-Stückchen Salz und Pfeffer
200 g	süße Sahne
1	Ei
3 TL	Weizenin

Experimentiervorschrift

Alle Zutaten für den Teig verkneten und im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig in eine Quiche- oder eine herkömmliche Springform einbringen, einstechen und 10 min. bei 200° C backen.

Inzwischen ist der Belag vorzubereiten. Die Kasseler-Stückchen müssen vorher angebraten werden, dann gießt man den Ananas-Saft dazu und lässt etwa 20 min. köcheln. Dann gibt man die Ananas-Stücke dazu. Diese Mischung ist (ohne die entstandene Flüssigkeit) auf dem Teig zu verteilen. Die Sahne, das Ei und das Weizenin ist zu vermischen und zu würzen und dann über die Fleischmischung zu gießen. Man bäckt etwa 30 min.