

## Dänische - Spinattorte

Kategorien: Pikant, Land, Dänemark, Kuchen, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Margarine
4		Eier
150	Gramm	Mehl
250	Gramm	Magerquark
2	Essl.	Sahne
65	Gramm	Lachsersatz
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
500	Gramm	Spinat, frisch
		Margarine; zum Einfetten
50	Gramm	Butter
20	Gramm	Käse, gerieben

### Anleitung:

Margarine schaumig rühren. Eier langsam zugeben. Mehl einrühren. Magerquark durch ein Sieb streichen. Zu der Masse geben. Sahne ebenfalls. Lachs abtropfen lassen, grob hacken. Im Mixer pürieren oder durch den Fleischwolf drehen. Zugeben. Alles gut mischen. Die Masse in eine gefettete, feürfeste Form füllen. Butterflöckchen draufsetzen. Mit Käse bestreün. In den vorgeheizten Ofen schieben.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten

Elektroherd: 180 Grad Gasherd: Stufe 3 Rausnehmen in 12 Stücke teilen. Heiss servieren. Vorbereitung 30 Minuten

Zubereitung: 65 Minuten