

**SPARGELHOF**  
**Andreas Spilger**  
**Allmendsand 5**  
**68723 Schwetzingen**  
**Tel: 06202/18420**

**Wir heißen Sie täglich von 8.00 bis 19.00 Uhr herzlich willkommen,  
auch an Sonn- und Feiertagen.**

## **Feine Spargeltorte**

### **Zutaten:**

#### **Belag:**

1 kg Spargel  
1/4 l Wasser  
Salz  
Zucker  
200 g gekochter Schinken

#### **Teig:**

300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
150 g Quark  
6 El. Öl  
6 El. Milch  
Salz

#### **Guss:**

4 Eigelb  
250 g süße Sahne  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Spargel in Stücke schneiden, im Wasser mit Salz und Zucker ankochen und 10 Minuten fortkochen. Spargel aus der Flüssigkeit nehmen und abtropfen lassen.

Schinken in Streifen schneiden.

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten, auf dem Boden einer gefetteten Springform (26 cm #) ausrollen und einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Spargel daraufgeben und Schinken darüber verteilen.

Eigelb mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und über den Spargel gießen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: unten. T: 200 °C / 45 bis 50 Minuten, 5 Minuten 0.

Guten Appetit!!!