

Bölletünne (*aus der Schweiz*)

Teig:

300g Mehl und
½ TL Salz mischen.
100g Margarine in Flöckchen dazugeben und mit Knethaken zu einer krümeligen Masse verrühren.
10g Frischhefe in etwas Wasser anrühren und langsam in den Teig gießen. Noch etwa
100ml Wasser einrühren, bis der Teig zusammenklumpt. Zu einer Kugel formen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung:

450 g Zwiebeln und
200g Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und in
2EL Olivenöl anbraten (die Zwiebeln sollten glasig, aber noch nicht braun sein)

Guss:

2EL Sojamehl und
2 TL Speisestärke mit
8 EL Wasser anrühren und mit
300ml Creme Vega verrühren. Mit
1 TL Muskat und etwas
Salz würzen. Die Füllung mit dem Guss vermischen.

Den Teig ausrollen und in ein rundes Backblech oder Springform (ca.28cm) drücken. Mit
4-5 EL Pizzaschmelz bestreuen und anschließend die Füllung einfüllen.
40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C backen.

Ergibt: 1 Springform (28cm)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten