

## Krautkuchen mit Forellenstreifen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 10 Portionen

250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
70	Gramm	Butter
6		Eier
275	Gramm	Sauerrahm
400	Gramm	Weisskraut
100	Gramm	Lauch
1	Essl.	Dill, gehackt
200	Gramm	Forellenfilet, geraeuchert
200	Gramm	Schlagsahne
		Pfeffer

### Anleitung:

Aus dem Mehl, dem Backpulver, der Butter, 1/6 der Eier, 1/3 des Sauerrahms sowie einer Prise Salz einen glatten Teig rühren und kalt stellen. Für den Belag das Kraut und den Lauch in Streifen schneiden und kurz in kochendem Salzwasser brühen. Eine Backform oder Tortelettformchen mit dem Teig auslegen. Kraut und Lauch mit dem gehackten Dill mischen und die Hälfte in die Form(en) geben, die in Streifen geschnittenen geraeucherten Forellenfilets auf die Masse legen und mit dem restlichen Kraut abdecken. Schlagsahne, restlichen Sauerrahm, restliche Eier mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Kraut gießen. Bei 190-200°C backen, grosse Form ca. 40-45 Minuten, Tortelettformchen 20-25 Minuten. Torteletts eignen sich auch als Mitternachtsimbiss zu Wein und Bier.