

## Kresse - Kuchen (Aus der Bretagne)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Frankreich, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

### *FUER DEN TEIG*

---

100	Gramm	Buchweizenmehl
120	Gramm	Weizenmehl
1		Ei
1		Eigelb
100	Gramm	Gesalzene Butter
50	ml	Wasser, ca. Menge
		Salz
		Butter; fuer die Form

### *BELAG*

---

225	Gramm	Kresse
120	Gramm	Petit-Breton-Kaese
250	ml	Sahne
5		Eier
		Salz
		Weisser Pfeffer
		Muskatnuss

### Anleitung:

Beide Mehlartern auf ein Backbrett haeufen. In die Mitte eine Vertiefung druecken, Ei und Eigelb in die Mulde geben. Die kalte Butter in Stueckchen mit wenig Salz auf das Mehl geben und alle Zutaten schnell miteinander verkneten. Nach Bedarf Wasser zufuegen. Anschliessend mindestens eine Stunde kuehlstellen. Die Form einfetten, den Teig ausrollen und in die Form geben. Einen Rand hochziehen und mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Etwa 15 bis 18 Minuten bei 180 bis 190°C im vorgeheizten Backofen blind backen. Die Kresse waschen, von den Stielen zupfen und abtropfen lassen. Den Kaese reiben. Die Kresse puerieren. Sahne, Eier und Kaese zufuegen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wuerzen. Auf den Teig geben und diesen Nochmals in den Backofen fuer 30 bis 40 Minuten stellen. Warm Auftragen.