

# Lauch - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

## *FUER DEN TEIG*

---

500	Gramm	Mehl
1/4	Ltr.	Milch
40	Gramm	Hefe
1	Prise	Zucker
1	Prise	Salz
2		Eier
5	Essl.	Oel

## *BELAG*

---

1	kg	Lauch (so steht's im Rezept. Ich hatte das Gefuehl, es War zu reichlich)
100	Gramm	Hauchfeine Speckstreifen
1/2	Ltr.	Saure Sahne
1/4	Ltr.	Milch
4		Eier
		Salz
		Pfeffer

### Anleitung:

Teig:

1. Milch in einem Topf auf kleine Flamme erwaermen -Hefe in die Lauwarme Milch broeckeln - 4 El. Mehl zufuegen eine Prise Zucker Dazu - alles verruehren - Brei unter einem Tuch 30 Min. gehen lassen.

2. Mehl mit Zucker und Salz mischen - Mulde reindruecken - Eier Aufschlagen und in die Mulde - Butter in Floeckchen schneiden und Oben drauf.

3. Hefebrei aus dem Topf (ja, ja, den von oben) dazugiessen - alles Verkneten - Tuch drueber und 2-3 Stunden gehen lassen - nochmal Durchkneten - einen halben cm dick ausrollen auf ein gefettetes Blech breiten - mit einer Gabel ein paar mal pieksen - einen Rand Mit einplanen, damit hinterher nichts auslauft noch mal 'ne halbe Stunde gehen lassen.

Und noch das Obendrauf:

1.Den Lauch in Ringe geschnitten und den Speck verteilen, auf dem Teig natuerlich. 2.Saure Sahne, Milch und Eier verquirlen - Salz und Pfeffer dazu -Nach Belieben geriebenen Kaese mit einmischen. 3.Alles ueber den Kuchen und bei 190 Grad 45 Minuten backen, bei Heissluft so 160-170 Grad, sonst wird's dann zu dunkel. Ach uebrigens: Lauch ist dasselbe, was man im Supermarkt als Porree Kaufen kann. Es reicht schliesslich, wenn ich mich mit dummen Fragen blamiere. Wohl bekomm's!