

Morchel - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant, Pilze, Vorspeise

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Blätterteig
30	Gramm	Getrocknete Morcheln
20	Gramm	Butter
2	Essl.	Mehl
150	ml	Trockener Madeira
150	ml	Sahne
		Salz
		Weisser Pfeffer
1	Spur	Oregano; getrocknet
		Muskat
1	Essl.	Milch
		Oder Eiweiss
1		Eigelb
150	ml	Morchelwasser
1		Kuchen ist als Vorspeise fuer 4 Personen gedacht.

Anleitung:

Man kann diesen Morchelkuchen auch, nach einem gemischten Salat, als Hauptgericht Reichen, dann aber ein Kuchen fuer 2 Personen. Die getrockneten Morcheln werden etwa drei Stunden in lauwarmes Wasser Gelegt. Anschliessend werden sie ausgegossen; das Einweichwasser wird Durch einen Kaffeefilter gegossen und die Morcheln werden gruendlich Gewaschen. Die Morcheln werden nun etwa 20 Minuten in dem gefilterten Einweichwasser gekocht; anschliessend Morcheln absieben, die Angegebene Menge Morchelwasser aufheben. Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl darin roesten, bis es eine Goldgelbe Farbe annimmt; dann das zurueckbehaltene Morchelwasser sowie Madeira mit einem Schneebesen einruehren, Gewuerze hinzufuegen. Nun Kommen die Morcheln in diese Sauce, in der man sie bei niedriger Hitze noch eine schwache Viertelstunde ziehen laesst. Falls die Sauce Zu duenn sein sollte, mit etwas Maizena verdicken. Waehrend die Sauce abkuehlt - sie muss kalt auf den Teig kommen, da Dieser sonst aufweicht - wird die Springform bebuttert und bemehlt. Den groesseren Teil des Teiges wird so ausgerollt, dass damit den Boden der Springform und auch die Innenwand bis auf eine Hoehe von 35 mm ausgekleidet werden koennen. Die Sauce wird nun auf den; ca. Teig gestrichen. Die Ueberhoehung des Teiges an der Wand wird nach Innen gebogen und der Rest des Teiges zu einem Deckel ausgerollt. Die Teigraender werden mit Milch oder Eiweiss bestrichen, der Deckel wird Gut angedrueckt. Bevor dieser mit einer Gabel mehrmals eingestochen Wird, mit einigen aus Teigresten ausgestochenen Sternchen oder Herzchen garnieren und mit Eigelb bestreichen. Bei 220 GradC waehrend etwa 40 Minuten backen. Damit der Deckel nicht Anbrennt, muss die Oberhitze vorher ausgeschaltet werden, oder die Form nach etwa 20 Minuten mit einer Alufolie abgedeckt werden. Ungebacken laesst sich dieser Morchelkuchen gut tiefrieren.