

# Quarkkuchen mit Lauch

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 4 Portionen

## *TEIG*

---

250	Gramm	Quark
1		Ei
8	Essl.	Milch
8	Essl.	Oel
400	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Salz

## *BELAG*

---

300	Gramm	Zwiebeln
4	Stangen	Lauch
40	Gramm	Butter
2		Knoblauchzehen
1/8	Ltr.	Gemuesebruehe
2	Essl.	Zitronensaft
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Getr. Thymian
4		Eier
200	Gramm	Creme fraiche
150	Gramm	Geriebener Emmentaler
60	Gramm	Cashewnuesse

### Anleitung:

Quark mit der Milch, dem Ei und dem Oel gut verruehren. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Zwei Drittel der Mehlmischung Langsam unterruehren. Auf die Arbeitsflaeche Geben und mit dem Restlichen Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel rollen, in Folie wickeln und 30 min. in Den Kuehlschrank Legen. Die Zwiebelringe und 2 cm grossen Lauchstuecke In Fett Duensten. Den gepressten Knoblauch zugeben, mit Der Bruehe Abloeschen und wuerzen. Offen leise koecheln Lassen, bis die Fluessigkeit fast verdampft ist. Die Eier mit Creme fraiche und Der Haelfte des Kaeses verruehren und wuerzen. Teig ausrollen und auf ein rechteckiges Backblech legen. Die Gehackten Nuesse und den restlichen Kaese unter Die abgekuehlte Lauchmasse geben und auf dem Teig verteilen. Eiermischung Daruebergiessen. Bei 200°C rund 30 min. Goldbraun backen.