

## Rosenkohl - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 6 Portionen

### *TEIG*

---

200	Gramm	Mehl
80	Gramm	Butter
1/4	Teel.	Salz
4	Essl.	Wasser (Menge anpassen !)
1	Essl.	Essig

### *KUCHEN*

---

800	Gramm	Rosenkohl, geputzt
2	Essl.	Paniermehl
1		Ei
50	ml	Milch
50	ml	Rahm
50	Gramm	Bergkaese, gerieben
1		Moehre, in ganz duennen Streifen abgeschabt
		Salz
		Muskat
		Thymian
		Liebstoeckel
		Butter

### Anleitung:

Mehl mit Butter und Salz fein reiben, Wasser und Essig zugeben, Rasch zu einem feuchten Teig zusammenballen, nicht kneten. Mindestens 1 Stunde (am besten 12 Stunden) kuehl ruhen lassen. Rosenkohl im Dampf waehrend 10 Minuten sieden, abtropfen lassen. Teig 4 mm dick auswallen, gefettetes Backblech ( Durchm. 28 ... 30 Cm) damit belegen. Paniermehl auf dem Teigboden Verteilen, Rosenkohl darauflegen. Ei mit Milch und Rahm verquirlen, mit Muskat, Thymian, Liebstoeckel und Salz abschmecken (Salzmenge der Kaese anpassen !), Rosenkohl damit begiessen. Mit der Kaese bestreuen, Moehre Ueber den Kuchen verteilen, Butterflocken daruerberstreuen und im Auf 220°C vorgewaermten Ofen auf der untersten Rille waehrend 20 bis 25 Minuten backen.