

Sauerkraut - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

| | | |
|-----|-------|-------------------------|
| 1 | Pack. | TK-Blaetterteig (300 g) |
| | | Mehl zum Ausrollen |
| 1 | groß. | Zwiebel |
| 500 | Gramm | Sauerkraut |
| | | Salz |
| | | Schwarzer Pfeffer |
| 1 | Prise | Zucker |
| 1 | Essl. | Kuemmelsamen |
| 1/8 | Ltr. | Saure Sahne |
| 3 | | Eier |
| 1 | | Eigelb |

Anleitung:

Blaetterteig nach Packungsanweisung auftauen. 4 Teigplatten Locker zusammendruetzen und auf wenig Mehl ausrollen. Kuchenform mit kaltem Wasser ausspuelen. Boden und Rand mit dem Teig auslegen. Geschaelte Zwiebel fein hacken und unter das Sauerkraut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kuemmel zugeben. Teig damit belegen. Saure Sahne mit den Eiern verquirlen, aufs Sauerkraut giessen. Restlichen Teig Auf Mehl ausrollen, Streifen ausradeln und gitterfoermig aufs Kraut legen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Im Vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C (Gas: Stufe 3) 45 min. auf Der mittleren Schiene backen.