

Speck - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Pikant, Speck

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
10	Gramm	Hefe
125	ml	Wasser; lauwarm
2	Essl.	Oel

BELAG

80		Butter; weich
2		Eigelb
1	groß.	Zwiebel
10	Gramm	Kuemmell
180	Gramm	Sauer-Halbrahm
		Salz
		Pfeffer
180	Gramm	Speckwuerfel

REF

Saison-Kueche 01/2003
-- Vermittelt von R.Gagnau

Anleitung:

(*) Fuer ein Blech von ca. 35 x 25 cm Fuer den Teig Mehl und Salz in einer Schuessel mischen. Eine Mulde eindruecken. Hefe im Wasser aufloesen. Zusammen mit dem Oel in die Vertiefung geben. Alles zu einem Teig zusammenfuegen und ca. zehn Minuten glatt und geschmeidig kneten. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen.

Ofen auf 200 oC vorheizen. Butter schaumig ruehren. Eigelb nacheinander dazu ruehren. Zwiebel fein hacken. Zusammen mit dem Kuemmell und dem Sauerrahm darunter ruehren. Pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig auf wenig Mehl etwas groesser als die Form auswallen. Auf einem Backpapier auf das Blech geben. Belag darauf ausstreichen und Speckwuerfel darauf streuen. In der unteren Ofenhaelfte ca. zwanzig Minuten backen.