

Altdeutscher Sauerkraut - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Deftig, Sauerkraut, Küche

Zutaten für: 1 Kuchen

1	Pack.	Blaetterteig, TK-Ware
200	Gramm	Speck, durchwachsen, Geraeuchert
1	groß.	Gemuesezwiebel
1	Teel.	Kuemmel
350	Gramm	Sauerkraut, 425ml-Dose
200	Gramm	Sauerrahm
2		Eier
100	Gramm	Hartkaese, gerieben

Anleitung:

Eine feuerfeste flache Schale (oder Auflaufform) mit dem Blaetterteig auslegen. Feingeschnittenen Speck und feingehackte Zwiebel anduensten und mit Kuemmel auf den Teig geben.

Das Sauerkraut darauf verteilen. Sauerrahm, Eier und Kaese vermischen und daruebergiessen.

Alles im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen. Warm servieren.