

Kuchen Backen Rezepte

Altdeutscher Sauerkraut Kuchen

Anzahl: 1 Kuchen

Gattung: Backen, Backen, Deftig, Herzhaft, Kuchen, Sauerkraut

1	Becher Blätterteig, Tk-Ware	350 g Sauerkraut, 425ml-Dose
200 g	Speck, durchwachsen - geräuchert	200 g Sauerrahm
1	Gemüsezwiebel, groß	2 Eier
1	Teel. Kümmel	100 g Hartkäse, gerieben

Eine feuerfeste flache Schale (oder Auflaufform) mit dem Blätterteig auslegen. Feingeschnittenen Speck und fein gehackte Zwiebel andünsten und mit Kümmel auf den Teig geben.

Das Sauerkraut darauf verteilen. Sauerrahm, Eier und Käse vermischen und darübergießen.

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

Warm servieren.