

Kuchen Backen Rezepte

Badischer Speckkuchen Und Schinken

Anzahl: 7 Portionen

Gattung: Hefeteig, Herzhaft, Gemüse, Zwiebeln, Fleisch

	'Für den Teig'		Salz
375 g	Mehl	4	Essl. Semmelbrösel
20 g	Hefe		'Für die Füllung'
1	geh. TL Zucker	500 g	Schwarzwälder, feingewürfelt
1/8 Liter	Milch, lauwarm	4	Zwiebeln
1	Ei	1/4 Liter	Sauerrahm
50 g	Butter, flüssig	4	Eier

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Hefe in die Mulde bröseln, mit Zucker, Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren, die Schüssel abdecken und im Backofen warm stellen.

Nach ca. 30 Minuten das Ei, die flüssige Butter und das Salz dazugeben, zu einem festen Teig kneten und nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Ein Kuchenblech fetten, den Teig auf die entsprechende Größe ausrollen und die Form so damit belegen, dass sich noch ringsum ein kleiner Rand formen lässt.

Den Teig mit Semmelbröseln bestreuen und beiseite stellen. Die Zwiebeln schälen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in etwas Fett einige Minuten dünsten lassen.

Den Schinken unter die Zwiebeln rühren und alles über den Teig verteilen. Die Eier mit der Sahne verrühren und über den Zwiebel-Speck gießen.

Den Kuchen bei 200°C ca. 30 Minuten backen, bis der Teig knusprig und hellbraun ist.