

Kuchen Backen Rezepte

Frischkäsekuchen Mit Bärlauch Und Pignoli

Anzahl: 1 Kuchen ca. 25 cm Durchmesser Gattung: Backen, Bärlauch, Kuchen, Pikant, Gewürze

AUSLEGETEIG

200 g Glattes Mehl
120 g Kalte Butter

1 Ei
Salz

FÜLLE

150 g Blattspinat
30 Blätter Bärlauch
10 Blätter Basilikum
3 Essl. Pignoli (Pinienkerne)
2 Eier
100 g Frischkäse (am besten

- eignen sich
- Ziegenfrischkäse oder
- Ricotta)
5 Essl. Geriebener Parmesan
60 ml Olivenöl

SAUCE

2 Hart gekochte Eier
1 Essl. Zitronensaft

4 Essl. Olivenöl
Salz, Pfeffer

SAUERRAHMSAUCE

1 Essl. QuimiQ
1/8 Liter Sauerrahm
1 Essl. Creme Fraiche
Curry

Kurkuma
Tabasco
Salz, Zucker

Für den Teig Mehl mit kalter Butter abbröseln, mit dem Ei, 1 - 2 EL eiskaltem Wasser und wenig Salz rasch verkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Minuten kühl rasten lassen. Teig ca. 3 mm dick ausrollen, eine Form mit dem Teig so auslegen, dass der Rand über die Form steht (beim Backen zieht sich der Teig dann zusammen). Trockene Bohnen oder andere Hülsenfrüchte in den Teig geben. Teig bei 220 Grad ca. 15 Minuten vorbacken. Hülsenfrüchte entfernen (die Hülsenfrüchte für das "Blind-Backen" kann man immer wieder und jahrelang verwenden).

Für die Fülle Blattspinat und Bärlauch waschen, putzen und grob schneiden. In einem Mörser mit Pignoli, Olivenöl, Eiern, Basilikum und Parmesan ca. 1 Minute verreiben. Vorgebackenen Teig mit der Masse füllen, mit Frischkäse bedecken und bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Für die Sauce Eier hart kochen, schälen, fein reiben, mit 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft verrühren. Für die Sauerrahmsauce alle Zutaten verrühren.

Kuchen vor dem Servieren etwas abkühlen lassen, am besten lauwarm mit den Saucen servieren.