

Kuchen Backen Rezepte

Gitterkuchen Mit Bärlauch

		TEIG	
350 g	Weissmehl	130 g	Butter; flüssig abgekühlt
3/4	geh. TL Salz	150 ml	Wasser
		BELAG	
250 g	Bärlauchblätter; tropfnass	2	Zwiebeln; fein gehackt
	einige Blätter für die	2	Knoblauchzehen; gepresst
	- Garnitur beiseite gelegt	3/4	geh. TL Salz
2	Essl. Butter		Cayennepfeffer
		GUSS	
180 g	Saurer Halbrahm	1/4	geh. TL Salz
1	Essl. Weissmehl		Cayennepfeffer
3	Eier		Muskat
4	Essl. Gruyere; gerieben	1	Ei; verklopft zum
200 g	Gekochtes Rippli; in Würfeli		- Bestreichen

Zutaten für ein rundes Backblech von ca. 28cm Durchmesser, gefettet : Vor- und zubereiten: ca.1 Std. Kühl stellen: ca. dreißig Minuten Backen: ca. 35 Minuten. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Wasser verrühren, auf einmal zum Mehl gießen, mit einer Kelle rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. Dreißig Minuten kühl stellen. Bärlauch in breite Streifen schneiden, zugedeckt in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammen fallen lassen, herausnehmen, abtropfen. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Bärlauch wieder begeben, ca. zwei Minuten mitdämpfen, würzen, in einer Schüssel auskühlen.

Guss: Alle Zutaten bis und mit Gruyere verrühren, Rippli begeben, würzen. Guss mit dem Bärlauch mischen.

Formen: Ein Drittel des Teiges auf wenig Mehl ca.3mm dick rund auswallen. Mit dem Teigrädchen in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, Teigstreifen zugedeckt kühl stellen. Restlichen Teig auf wenig Mehl ca. drei mm dick rund auswallen (ca. drei cm im Durchmesser größer als die Form), ins vorbereitete Blech legen, Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Füllung auf dem Teigboden verteilen, Teigstreifen gitterartig darauf legen. Enden und inneren Teigrand mit Ei bestreichen, vorstehenden Teigrand nach innen legen, andrücken. Gitter und Rand mit restlichem Ei bestreichen.

Backen: ca. 35 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit den beiseite gelegten Bärlauchblättern garnieren.

Dazu passt: Kartoffel - Radieschensalat