

Herzhafter Käse-Rahm-Speck-Kuchen

Für 4 Portionen

Für den Teig:

200 g Weizenmehl (Type 405)	75 ml Milch (3,5%)	15 g frische Hefe
1 Prise Zucker	1 Ei (Größe M)	Salz
40 g weiche Butter		

Für den Belag:

50 g geräuch. Bauchspeck	1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
130 g Emmentaler	130 g Bergkäse	1 Bund Schnittlauch
120 g Sahne	2 Eier (Größe M)	Salz, Pfeffer

Außerdem:

1 Springform (Durchm. 28 cm)	weiche Butter	Mehl
------------------------------	---------------	------

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Milch handwarm erwärmen, dann Hefe und Zucker darin lösen und zum Mehl geben. Ei, Salz und weiche Butter hinzufügen und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Für den Belag den Speck würfeln.

Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Zwiebeln zugeben und mit anschwitzen.

Dann alles in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.

Den Emmentaler und den Bergkäse grob reiben.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Sahne und Eier glatt verquirlen und zum Speck in die Schüssel geben. Ebenfalls geriebenen Käse und Schnittlauch zugeben. Die Masse gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den aufgegangenen Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 30 cm großen Kreis ausrollen.

Den Teig in die vorbereitete Springform legen, dabei einen kleinen Rand formen. Speck-Käse-Masse darauf verteilen und den herzhaften Kuchen im vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten goldgelb backen.

Dann herausnehmen, den herzhaften Kuchen etwas abkühlen lassen, auf eine Tortenplatte setzen und in Stücke schneiden.

Im Backofen nochmals erwärmen und dann servieren.

Christian Henze am 06. Dezember 2022