

SPECKKUCHEN

Zutaten

Die deftige Abwandlung des Zwiebelkuchens. Man kann die beiden Beläge aber auch miteinander kombinieren. Und auch hier gilt: Am besten frisch aus dem Ofen verzehren.

Teig:

500 g Mehl
1/4 l Milch
40 g Hefe
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
5 EL Öl

Belag:

400 g Speck
2 Eigelb
1/4 l Sahne
100 g geriebener Emmentaler
(für ein Blech)

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig vermengen. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel unter einem Tuch zum Gehen in den Kühlschrank stellen. Nach rund 4 Stunden einmal tüchtig durchwalken, damit die Hefezellen Luft kriegen. Nach weiteren vier Stunden den Teig einen halben Zentimeter dünn ausrollen, auf ein gefettetes Blech breiten und mit einer Gabel ein paarmal einstechen. Rundum einen kleinen Rand formen, damit die Füllung nicht herauslaufen kann. Zugedeckt eine Stunde gehenlassen. Inzwischen den Speck in hauchdünne Scheiben schneiden, in einer trockenen Pfanne auf starker Hitze kurz anbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Nun auf den Teigboden verteilen. Die restlichen Zutaten verquirlt darübergießen. Den Kuchen bei 190°C 45 Minuten backen.

