

Christian Henze Herzhafter Käse-Rahm-Speck-Kuchen

Dienstag, 6. Dezember 2022
Zutaten für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Feine Küche, Heimatküche

Zutaten:

Für den Teig:

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

Für den Belag:

50 g	geräucherter Bauchspeck
1	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
130 g	Emmentaler
130 g	Bergkäse
1 Bund	Schnittlauch
120 g	Sahne
2	Eier (Größe M)
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

1	runde Springform (Durchmesser 28 cm)
etwas	weiche Butter zum Einfetten der Form
etwas	Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

1. 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.
2. Inzwischen die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Für den Belag den Speck würfeln.
4. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.
5. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Zwiebeln zugeben und mit anschwitzen. Dann alles in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.
6. Den Emmentaler und den Bergkäse grob reiben.
7. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
8. 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.



9. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Den aufgegangenen Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 30 cm großen Kreis ausrollen.
11. 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.
12. Dann herausnehmen, den herzhaften Kuchen etwas abkühlen lassen, auf eine Tortenplatte setzen und in Stücke schneiden.
13. Im Backofen nochmals erwärmen und dann servieren.

Pro Portion: ca. 745 kcal/ 3130 kJ
40 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß, 50 g Fett