

## Camembert-Kuchen

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**  
etwas Fett

### Hefeteig:

500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Salz  
2 Eier (Größe M)  
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)

### Belag:

300 g Zucchini (gelbe oder grüne)  
300 g Camembert  
200 g Schinken-Nuggets  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)  
2 Eier (Größe M)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer



etwa 18 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Der Camembert-Kuchen lässt sich prima einfrieren.

**1. Hefeteig:** Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**2.** Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**3. Belag:** Zucchini waschen und fein würfeln. Camembert fein würfeln. Zucchini- und Camembertwürfel mit den Schinken-Nuggets, Crème fraîche und Eiern gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2/3 des Teiges auf dem Backblech ausrollen. Den Belag gleichmäßig darauf verteilen. Den übrigen Teig etwa 3 mm dick auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen gitterförmig auf den Belag legen. Backen.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Camembert-Kuchen am besten warm servieren.

Pro Portion / Stück: E: 11 g, F: 14 g, Kh: 21 g, kJ: 1.061, kcal: 255

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**