

Herzhafter Gemüse-Kuchen

**Für das Backblech (40 x 30 cm) oder:
Für die Glas-Backschale (etwa 30 x 26 cm,
innen):**
etwas Fett

Belag:

300 g Möhren
200 g Auberginen
200 g Zucchini

Guss:

50 g Kürbiskerne
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (je 125 g)
125 g Speisequark (Magerstufe)
50 ml Milch (4 EL)
2 Eier (Größe M)
3 gestr. EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g geriebener Gouda

Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1/2 TL Salz
125 g Speisequark (Magerstufe)
75 ml Milch
75 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl

Außerdem:

50 g geriebener Gouda
50 g Kürbiskerne

1. Vorbereiten: Backblech oder Glas-Backschale fetten. Kürbiskerne für den Guss fein hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Belag: Möhren schälen, Aubergine und Zucchini waschen und jeweils längs vierteln.

3. Guss: Crème fraîche Kräuter mit Quark, Milch, Eiern, Gustin, Salz, Pfeffer, gehackten Kürbiskernen und dem Käse gut verrühren.

4. Quark-Öl-Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 44 x 34 cm) ausrollen. Teig mit Hilfe der Teigrolle auf dem Blech abrollen und einen Rand formen.



etwa 16 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Nach Wunsch können Sie den Gemüse-Kuchen noch mit gehackten Kräutern bestreuen oder mit 200 g Cocktailtomaten verzieren.

5. Das Gemüse dekorativ auf den Teig legen. Den Guss gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Die Kürbiskerne am Rand verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Den pikanten Kuchen warm servieren.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 15 g, Kh: 18 g, kJ: 1.041, kcal: 249

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