

Gemüsekuchen in Sonnenform

Pikanter Kuchen mit Kartoffeln, Möhren und Sonnenblumenkernen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Sonnenblumenbackform (Ø 26 cm):

Fett
Sonnenblumenkerne
Kürbiskerne

Füllung:

200 g Kartoffeln
150 g Möhren
Salz
75 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
50 g geriebener Käse, z. B.
Gouda
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
30 g Sonnenblumenkerne
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g weiche Butter oder
Margarine
30 g Zucker
2 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 Eier (Größe M)
250 ml Milch
2 EL gehackte Kräuter, z. B.
Petersilie, Schnittlauch

1 Füllung:

Kartoffeln und Möhren schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Gemüsescheiben hineingeben und in etwa 5 Min. weich dünsten. Das Gemüse auf einem Sieb abtropfen lassen. Crème fraîche, Käse, Gustin, Sonnenblumenkerne, 1 Teelöffel Salz und Pfeffer in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Die Gemüsescheiben vorsichtig mit Hilfe eines Teigschabers unterheben.

2 Sonnenblumenform fetten und mit den Sonnenblumen- und Kürbiskernen die Konturen der Form beliebig ausstreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



3 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa die Hälfte des Teiges vorsichtig in der Form glatt verstreichen. Dann mit Hilfe eines Löffels die Gemüse-Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den übrigen Teig auf das Gemüse geben und vorsichtig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Den Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Pikanten Kuchen erkalten lassen oder warm servieren und übrige Crème fraîche dazu reichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den pikanten Kuchen statt in der Sonnenblumenform auch in einer Springform (Ø 26 cm) backen. Dann den Kuchen vor dem Backen einfach mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen bestreuen.

