


Herzhafter Wirsing-Kuchen

Knuspriger Boden mit einer saftigen Füllung aus Wirsing, Lauch, Birnen und aromatischem Roquefort-Käse

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Teig:

200 g Weizenmehl

75 g kalte Butter

1 TL Salz

75 ml kaltes Wasser

Füllung:

750 g Wirsing

300 g Porree (Lauch)

230 g Birnenhälften

(Abtropfgew.)

100 g gekochter Schinken oder geräucherte Putenbrust

3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

Chiliflocken

Guss:

100 g Roquefort

3 Be. Dr. Oetker Crème double

2 Eier (Größe M)

25 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Streusel:

100 g Semmelbrösel

etwa 3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter in kleinen Stücken hinzufügen und alles mit den Händen zerkrümeln. Salz und Wasser hinzufügen und rasch zu einem weichen Teig vermengen. Den Teig flach drücken und in Folie verpackt mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Füllung:

Wirsing putzen. Die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Wirsing in feine Streifen schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wirsingstreifen und Porreeringe anbraten und alles unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. braten, dann Birnen und Schinken hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili kräftig abschmecken und etwas abkühlen lassen.

3 Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø etwa 35 cm) ausrollen und die Form so damit auskleiden, dass der Teig etwas überlappt. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

- ⑤ **Guss:**
Roquefort mit einer Gabel zerdrücken und mit Crème double, Eiern und Gustin verrühren. Alles zum Wirsing geben und gut vermengen.

- ⑥ **Streusel:**
Semmelbrösel mit dem Öl vermengen.

- ⑦ Die Wirsingmasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen, mit den Bröseln bestreuen und fertig backen. **Temperatur reduzieren!**

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Minuten

Den Wirsing-Kuchen am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Roquefort auch durch die gleiche Menge Ihres Lieblingskäses ersetzen.
- Der pikante Kuchen ist einfriergeeignet.

