

# Krautkuchen

Ein pikanter Kuchen mit Weißkohl, Zwiebeln und Bacon.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



#### Zutaten:

**Für die Glas-Backschale (etwa 30 x 26 cm, innen) oder:**

**Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:**

**Für das Backblech (Back- und Pizzablech 42 x 29 cm):**

Fett

#### Belag:

1 kg Weißkohl  
 500 g Zwiebeln  
 2 EL Butter oder Margarine  
 1 EL Weizenmehl  
 1 TL Zucker  
 1 TL Salz  
 frisch gemahlener Pfeffer  
 frisch geriebene Muskatnuss  
 etwa 1 ½ TL Kümmelsamen  
 200 g Bacon (Frühstücksspeck)  
 1 Ei (Größe M)  
 300 g Dr. Oetker Crème légère

#### Hefeteig:

100 ml Milch  
 250 g Weizenmehl  
 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
 50 g weiche Butter oder Margarine  
 1 Ei (Größe M)  
 1 TL Salz  
 1 Pr. Zucker

### 1 Belag:

Weißkohl putzen, vierteln und in feine Streifen hobeln oder schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter oder Margarine in einem großen Topf erhitzen. Krautstreifen und Zwiebelwürfel unter ständigem Rühren etwa 25 Min. dünsten. Danach mit Mehl bestreuen und gut verrühren. Etwas abkühlen lassen.

### 2 Hefeteig:

Milch erwärmen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Glas-Backschale oder Blech fetten. Backofen vorheizen.

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

- 3 Gedünsteten Kohl mit Zucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel abschmecken. Die Hälfte des Specks klein schneiden und mit Ei und Crème légère unterrühren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Den Teig mit Hilfe des Teigrollers in der Form abrollen und den Rand andrücken. Den Belag darauf verstreichen und übrige Speckscheiben darauf verteilen. Krautkuchen nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost oder das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Den Krautkuchen am besten heiß servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Lecker schmeckt der Krautkuchen zu einem Glas Federweißer oder Most.

