





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 (der 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 Minuten

Den Krautkuchen am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

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

