

Porree-Hackfleisch-Kuchen

Pikanter Hefekuchen mit Porree und Hackfleisch.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett

Belag:

1 Zwiebel
500 g Porree (Lauch)
285 g Mais (Abtropfgew.)
250 g Mozzarella
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
300 g Hackfleisch (halb und halb)
etwa 1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
½ TL gemahlener Koriander
300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
4 Eier (Größe M)
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 TL Salz
175 ml kaltes Wasser
5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Belag:

Zwiebel abziehen und würfeln. Porree waschen und in etwa 1 cm breite Ringe schneiden. Mais abtropfen lassen. Mozzarella würfeln. Speiseöl in einem großen Topf erhitzen und Hackfleisch darin anbraten, Zwiebel hinzufügen und kurz mitbraten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Porree zugeben und 10 Min. mit Deckel bei schwacher Hitze dünsten. Den Belag etwas abkühlen lassen und mit Mozzarella und Mais vermengen.

3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech ausrollen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Crème fraîche, Eier und Gustin verquirlen und unter das Hackfleisch-Gemüse heben. Den Belag gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Den pikanten Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen und noch warm verzehren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Porreekuchen kann eingefroren werden.

