

Saarbrücker Lyonertorte

Herzhafter Kuchen mit Wurst und einer Schnittlauch-Sahne

etwa 12 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Speisequark (Magerstufe)
etwa ½ TL Salz

Füllung:

800 g Fleischwurst (fein) oder Lyoner (1 großer Ring)

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 g durchwachsene Speck- oder Schinkenwürfel

Guss:

½ Bund Schnittlauch

4 Eier (Größe M)

200 - 250 g Schlagsahne

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Belag:

200 g Emmentaler in Scheiben

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Folie gewickelt in den Kühlschrank stellen.

2 Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:

Etwa 2/3 der Wurst würfeln, übriges Drittel in Scheiben schneiden. Die Scheiben am Rand leicht einschneiden und für den Belag beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze anbraten. Dann Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzufügen und mit anbraten. Wurstwürfel dazugeben und alles etwa 5 Min. unter gelegentlichem Rühren braten.



- ④ **Guss:**
Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Eier mit Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch unterrühren.
- ⑤ Knapp 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, in die Springform legen und einen etwa 5 cm hohen Rand andrücken. Die Füllung auf dem Boden verteilen und den Guss darübergießen. Käsescheiben auflegen und mit den Wurstscheiben dekorativ belegen. Die Form auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost in den Backofen schieben (es kann Fett auslaufen).

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

Die Lyonertorte am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt ein gemischter Blattsalat zu der Torte.

