

Schnittlauch-Kuchen

Ein leckerer pikanter Kuchen zu Wein und Bier.

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
60 g weiche Butter oder Margarine
1 TL Salz
1 Ei (Größe M)
etwa 2 EL Milch

Belag:

1 Bund Schnittlauch
4 Eier (Größe M)
450 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Zum Bestreuen:

Schnittlauchröllchen

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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

2 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. Etwa 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übriges Teig Drittel zu einer Rolle formen, aufrollen, am Formrand abrollen und einen etwa 2 cm hohen Rand andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.



③ **Belag:**

Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Eier in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Crème fraîche hinzufügen und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schnittlauchröllchen untermischen und auf den Knetteigboden gießen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Schnittlauch-Kuchen aus der Form lösen und am besten warm, mit Schnittlauchröllchen bestreut, servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt der Kuchen auch im Herbst, z. B. als leichtes Mittagessen. Servieren Sie dann ein Glas Federweißer dazu.

