

Spargelkuchen vom Blech

Vegetarischer Gemüsekuchen mit grünem Spargel.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):
Fett

Teig:

400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
50 ml Milch (4 EL)
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
½ TL Salz
1 Ei (Größe M)

Belag:

1 kg grüner Spargel
2 unbehandelte Orangen
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic
etwa 1 TL Salz
½ TL Zucker
100 g Parmesan

1 Vorbereiten:

Für den Belag Spargel im unteren Drittel schälen, die Stangen schräg halbieren. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen.

3 Belag:

Spargelstücke in diagonalen Reihen darauf verteilen. Orangen heiß waschen, trocken reiben, **dünn schälen** und die Schale sehr fein hacken. Orangen auspressen. 125 -150 ml Saft mit Orangenschale und Crème fraîche Classic verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Die Creme über den Spargel sprenkeln und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Parmesan hobeln und auf dem heißen Kuchen verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben einige Granatapfelkerne über den Spargelkuchen streuen.

