

Lauch - Zwiebelkuchen mit Erdnüssen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

30	Gramm	Hefe
300	Gramm	Buttermilch oder Joghurt
350	Gramm	Weizen
150	Gramm	Roggen
2	Teel.	Kuemmell
2	Teel.	Koriander
1	Teel.	Salz
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Reibkaese

FUER DEN BELAG

300	Gramm	Zwiebeln
300	Gramm	Lauch
60	Gramm	Butter
4	Essl.	Wasser
2	Teel.	Gekoernte Gemuesebruehe
1	Teel.	Delikata
2	Teel.	Majoran; getrocknet
3	Teel.	Thymian; frisch
		Schwarzer Pfeffer
200	Gramm	Allgaeuer Emmentaler

FUER DEN GUSS

4		Eier
200	Gramm	Creme fraiche
1/2	Teel.	Kraeutersalz

ZUM BESTREUEN

150	Gramm	Erdnuesse
-----	-------	-----------

Anleitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Den Weizen und den Roggen zusammen mit dem Kuemmell und Koriander fein mahlen. 2/3 des Mehls unter die Hefemilch rühren. Die Butter zerlassen und lauwarm mit dem Salz unter den Teig arbeiten. Mit der Kuechenmaschine so lange kneten, bis sich der Teig von der Schuessel loest. Dann zugedeckt 30-40 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen fast verdoppelt hat. Inzwischen die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Den Lauch in 1 cm Breite Ringe schneiden. Die Zwiebelstreifen in der Butter glasig braten. Den Lauch, das Wasser und die gekoernte Gemuesebruehe dazugeben. Bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten duensten. Das Delikata und die Kraeuter unterruehren und mit schwarzem Pfeffer kraeftig abschmecken. Den Teig nochmals kurz durchkneten und auf dem gefettetem Blech ausrollen. Die Haelfte des geriebenen Kaeses darauf streuen. Das Gemuese darauf verteilen. Den restlichen Kaese darueber streuen. Die Zutaten fuer den Guss verquirlen und ueber den Kaese giessen. Mit den Erdnuesen bestreuen. Den Lauchkuchen in den kalten Backofen (unten) schieben und bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen. Tip: Reste dieses Kuchens koennen Sie in Streifen schneiden, bei 120 Grad knusprig backen und zu einer leichten Gemuesesuppe oder einer Frischkostplatte reichen. Aus dem Teig kann man auch knusprige Kaesebroetchen backen. Broetchen Formen, mit Ei bepinseln und in

Lauch - Zwiebelkuchen mit Erdnüssen

(Fortsetzung)

Sesam, Mohn o. ae. waelzen und bei 200 Grad ca. 35 Minuten auf der untersten Leiste backen. Erfasser: Diana