

Lauchkuchen

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 KL Salz
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter
2 EL Wasser

Füllung:

2 EL Speiseöl
1 EL Butter
250 g klein geschnittener Porree (Lauch)
1 klein geschnittene Zwiebel
250 g klein geschnittener Speck
¼ l flüssiges Schlagobers
3 Eier (Größe M)
80 g griffiges Mehl
1 KL Salz
Paprikapulver

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und in eine befettete, bemehlte Tarteform (24 cm Ø) geben. Den Teig am Rand gut hoch drücken.

3 Füllung:

Für die Füllung das Öl erhitzen, die Butter dazugeben und zerfließen lassen. Porree, Zwiebel und Speck dazugeben und ca. 2 Min. gut rösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Schlagobers mit Eiern und Mehl und verrühren. Salz und Paprikapulver dazugeben und mit der Porree-Mischung gut verrühren. Die Füllung in die Form gießen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten