

Veröffentlicht über:

WebBäcker 02/2007

Besser informiert mit dem führenden Online-Dienst der Bi

Autor:

GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforsc

Rezeptservice 02/2007:**Apfel-Speck-Kuchen nach Altenländer Art**

Zutaten für 12,00 Portionen	
Zutaten zum Teig	
Weizenmehl Type 1050	300,00 g
Hefe	25,00 g
Gänseschmalz	50,00 g
Milch	200,00 ml
Zucker	1,00 Prise
Salz	1,00 TL
Zutaten für den Belag	
2 Gemüsezwiebeln	500,00 g
Äpfel (Boskop)	750,00 g
Frühstücksspeck	300,00 g
Creme fraiche	250,00 g
Eier	3,00 Stück
Weißwein	125,00 ml
Majoran, Salz, Pfeffer	nach Geschmack

Zubereitung**Teig**

Zunächst einen glatten Hefeteig herstellen aus Mehl, Hefe, Gänseschmalz, Milch, Zucker, Salz und an einem geeigneten Ort angehen lassen.

Belag

Zwiebeln wie Äpfel schälen und würfeln. 150 g Frühstücksspeck klein schneiden. Das restliche Schm und Zwiebelwürfel darin fünf Minuten andünsten. Majoran und Weißwein dazugeben und weitere fünf Minuten dünsten. Die Apfelwürfel zwei bis drei Minuten mitdünsten. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Den Belag auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Den Belag darauf verteilen. Creme fraiche mit den Eiern verquirlen und gießen. Den restlichen Frühstücksspeck in Streifen auf dem Kuchen verteilen.

Backen

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Celsius 30 bis 35 Minuten backen.

Nährwerte

Je Stück etwa 415 kcal / 1.740 kJ.

Quellenangabe

http://www.gmf-info.de/info/verbrauchertipps/2002_Rezept/rezept_01.htm [mit Bild]