

Speck-Kuchen

Zutaten (Quiche-Form ca. 22x32 cm oder rund 28 cm Durchm.):

- TEIG:
- 200 g Mehl
- 100 g weiche Butter
- 1/2 TL Salz
- 80 ml Wasser
- BELAG:
- 250 g Schinkenwürfel
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 1 TL "rische's Kräutergarten"
- zusätzlich etwas Salz + Pfeffer
- FÜR DIE BACKFORM: weiche Butter, Mehl

Zubereitung:

- Mehl, Butter und Salz in eine Schüssel geben und verkneten – geht am besten mit den Händen. Nach und nach Wasser zugießen und Teig weiter durchkneten, so dass eine homogene Masse entsteht.
- Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.
- In der Zwischenzeit Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und danach auf einem Stück Küchenpapier entfetten.
- Eier, Sahne, „rische's Kräutergarten“, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren.
- Backofen vorheizen auf 180°C Umluft, Quiche-Form mit einem Pinsel überall gut ausbuttern und leicht mehlen.
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf Mehl ausrollen, so dass der Teig in die Form passt und ihr den Teig am Rand etwas hochdrücken könnt.
- Schinkenwürfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Eieguss drübergießen und Speckkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. backen, bis die Oberfläche eine schöne goldbraune Färbung hat.
- Anrichten: Speckkuchen in Stücke schneiden und warm servieren. Dazu schmeckt ein frischer Rohkost-Salat!