Kuchen mit Leber-Weißkraut-Füllung

Dieses Rezept hat es in sich und macht garantiert satt: Kuchen mit Leber-Weißkraut-Füllung, hier mit grobem Meersalz bestreut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Foto: Sonne79

Zutaten

1 Stk.	Ei (zum Bepinseln des Teigs)
Nach Belieben	Meersalz (grob, zum Bestreuen)

für den Teig

250 ml	Milch (lauwarm)
100 ml	Öl
1 Stk.	Ei
2 EL	Zucker
500 g	Weizenmehl (ca.)
1 TL	Salz
1 Packung	Germ

für die Füllung

500 g	Leber (von Rind oder Schwein)
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Öl (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Für den Kuchen mit Leber-Weißkraut-Füllung die Germ in ein Gefäß bröseln, mit Zucker bestreuen und mit ein wenig lauwarmer Milch begießen, leicht verrühren. Das Mehl in eine

große Backschüssel sieben und in der Mitte eine Mulde ausformen. Die Germ- Mischung in die Mulde gießen.

2. Die anderen Zutaten zufügen: Die restliche Milch, das Öl, Ei und Salz. Alles gründlich durchkneten, bis ein geschmeidiger, glatter Teig entsteht. Abdecken und an warmer Stelle 60 Minuten rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Weißkraut waschen, trocknen, putzen und klein schneiden. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen. Das Weißkraut darin weich dünsten, mit Salz abschmecken. Das Fleisch klein schneiden.

4. In die Pfanne wieder etwas Öl geben und die Leber darin ausbraten, dann mit Salz würzen. Weißkraut und Fleisch in eine große Schüssel geben und gut durchmischen.

5. Nach der Rastzeit eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig halbieren. Beide Hälften etwas größer als die Form ausrollen. Eine Teighälfte in die Form drücken. In die zweite Hälfte nach Belieben ein Muster flechten oder einritzen. Beide Teighälften abdecken und noch einmal 15 Minuten rasten lassen. Das Backrohr auf 180 Grad anheizen.

6. Anschließend die Füllung in die Form geben und verteilen. Den Teigdeckel aufsetzen und mit dem Teigboden seitlich zusammendrücken. Das Ei verquirlen und den Teig damit bepinseln. Nach Geschmack mit grobem Meersalz oder Sesamkernen bestreuen. Rund 25 Minuten backen lassen.

Tipp

Den Kuchen mit Leber-Weißkraut-Füllung kann man auch mit anderen Zutaten zubereiten: Wer keine Leber mag, nimmt kurzgebratenes Fleisch, Weißkraut lässt sich durch Sauerkraut ersetzen.