

Zwiebelspeckkuchen

Ideal für Gäste: Dieses Rezept für Zwiebelspeckkuchen stammt aus der Steirischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

500 g	Zwiebelring
500 g	Porreeringe (bzw. Porreestreifen)
310 g	Schinken
310 g	Speck (gekochter Jausenspeck)
1 Handvoll	Petersilie (oder gehackte Kräuter)
1 EL	Butter (zum Bestreichen)
1 Schuss	Öl (zum Bestreichen)

Für den Eieguss

30 g	Butter
30 g	Mehl (glatt)
300 ml	Milch
4 Stk.	Eier
100 g	Topfen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Für den Topfenteig

200 g Topfen (trocken, 40% Fett)
200 g Butter (oder Margarine)
250 g Mehl (griffig)
20 g Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Für den **Zwiebelspeckkuchen** zunächst Topfen, Butter, Mehl und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt mindestens 1-2 Stunden, idealerweise jedoch über Nacht, ruhen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. Teig auf das Backblech legen und mit etwas Öl einpinseln. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. Zwiebel- und Porreeringe mit heißem Wasser überbrühen (blanchieren) und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Trockentupfen und beides gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Backofen auf 200°C vorheizen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Petersilie oder andere Kräuter nach Wahl waschen und fein hacken.
4. Schinken und Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne anrösten. Zusammen mit der Petersilie oder den anderen Kräutern über den Teig streuen.
5. Butter für den Eieguss in einem kleinen Topf erwärmen und das Mehl unterrühren. Die kalte Milch dazugießen und einmal aufkochen lassen. Den Eieguss kurz abkühlen lassen, dann die Eier und den Topfen gut unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Eieguss über den Kuchen gießen und im Backofen etwa 40-45 Minuten backen. Den fertigen Zwiebelspeckkuchen herausnehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen und lauwarm in Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Traditionell wird zu Zwiebelspeckkuchen Federweißler oder ein trockener Weißwein serviert.