

Zwei herzhaftere Kuchenrezepte



REZEPT

KÖSTLICHER KOHLRABIKUCHEN

Für die Springform Ø 24 cm

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 250 g Quark (20% Fett i. Tr.)
- 6 EL Milch
- 6 EL Öl
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Essig
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Fett für die Form

FÜR DEN BELAG

- 300 g Kohlrabi
- etwas Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- 1 Ei
- Pfeffer
- 1/2 Bund gehackten Dill

ZUBEREITUNG

- Backofen vorheizen
- Ober-/ Unterhitze: 200 °C
- Heißluft: 180 °C
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Mehl und Backpulver mischen. Die übrigen Teigzutaten zu einem Teig verkneten, dann die Mehlmischung unterarbeiten.

Eine gefettete Springform mit dem Teig auslegen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen.

Kohlrabi würfeln oder in Scheiben hobeln. Mit wenig Sahne gut 10 Minuten andünsten. Flüssigkeit abgießen. Kohlrabi in eine Schüssel geben und mit den übrigen Zutaten vermengen.

Auf den vorgebackenen Boden streichen und bei gleicher Temperatur noch 30 Minuten backen.



REZEPT

MANGOLDKUCHEN MIT WÜRZIGEM SCHAFSKÄSE

Für das Backblech

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 150 g Quark (20% Fett i. Tr.)
- 5 EL Öl
- 1/2 TL Honig
- 1 TL Meersalz
- 2 Eier
- 350 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Fett für das Blech

FÜR DEN BELAG

- 1,5 kg Mangold
- 2 enthäutete Tomaten
- 4 Eier
- 2 Becher saure Sahne (je 150 g)
- 100 g zerbröselter Schafskäse
- gemahlene Muskatnuss
- schwarzer Pfeffer
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 3 EL Sonnenblumen-/oder Pinienkerne

ZUBEREITUNG

- Backofen vorheizen
- Ober-/ Unterhitze: 180 bis 200 °C
- Heißluft: 160 bis 180 °C
- Backzeit: ca. 30 Minuten

Mehl und Backpulver mischen. Die übrigen Teigzutaten zu einem Teig verkneten, dann die Mehlmischung unterarbeiten. Teig eine Stunde kühl stellen.

Backblech/Fettfangschale fetten, Teig ausrollen und einen ca. 2 cm hohen Rand ziehen. Geputzten Mangold in wenig Wasser andünsten. Auf dem Teig verteilen und mit in dünne Scheiben geschnittenen Tomaten belegen. Eier und Sahne verrühren, Käse dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Eiermasse über den Mangold gießen und die Kerne aufstreuen.

Im vorgeheizten Backofen rund 30 Minuten backen.

TIPP:

Zutaten halbieren und den Kuchen in der Springform backen.