

Herzhafter Wirsing-Kuchen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 60 Min.



Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):
etwas Fett

Teig:

200 g Weizenmehl
75 g kalte Butter
1 gestr. TL Salz
75 ml kaltes Wasser

Füllung:

750 g Wirsing
300 g Porree (Lauch)
1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 115 g)
100 g gekochter Schinken oder geräucherte Putenbrust
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
Chiliflocken

Guss:

100 g Roquefort
3 Be. Dr. Oetker Crème double (je 125 g)
2 Eier (Größe M)
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Streusel:

100 g Semmelbrösel
etwa 3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 **Teig:**

Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter in kleinen Stücken hinzufügen und alles mit den Händen zerkrümeln. Salz und Wasser hinzufügen und rasch zu einem weichen Teig vermengen. Den Teig flach drücken und in Folie verpackt mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 **Füllung:**

Wirsing putzen. Die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Wirsing in feine Streifen schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wirsingstreifen und Porreeringe anbraten und alles unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. braten, dann Birnen und Schinken hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili kräftig abschmecken und etwas abkühlen lassen.

3 **Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.**

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C
Heißluft: etwa 200°C

4 **Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø etwa 35 cm) ausrollen und die Form so damit auskleiden, dass der Teig etwas überlappt. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.**

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

5 **Guss:**

Roquefort mit einer Gabel zerdrücken und mit Crème double, Eiern und Gustin verrühren. Alles zum Wirsing geben und gut vermengen.

6 **Streusel:**

Semmelbrösel mit dem Öl vermengen.

7 **Die Wirsingmasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen, mit den Bröseln bestreuen und fertig backen. Temperatur reduzieren!**



Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Wirsing-Kuchen am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Roquefort auch durch die gleiche Menge Ihres Lieblingskäses ersetzen.
- Der pikante Kuchen ist einfriergeeignet.

