

Lauchkuchen mit Speck

Zubereitungszeit:

Eineinhalb Stunden.

*Vor allem muss man
am Ende geduldig
warten bis alles fertig
gebacken ist.*

Dazu ist zu sagen:

*Der Lauchkuchen ist
sehr gehaltvoll! Alleine
kann man sich davon
auch mehrere Tage
lang ernähren.*

Reicht für 4 Personen.

- | | | |
|------------|--|---|
| 1. | 250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Prise Salz, 2 Prisen Zucker, 1 EL Wasser | zu einem Mürbteig verkneten und 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. |
| 2. | 300 g Speck | würfeln und in Butter in einer großen Pfanne anbraten. |
| 3. | 1 – 1½ kg Lauch | in Ringe schneiden und zum Speck in die Pfanne geben und dünsten. |
| 4. | 2 EL Mehl | auf den Lauch streuen und verrühren. |
| 5. | eine Springform mit Butter | ausfetten. |
| 6. | Den Teig | ausrollen und in die Springform drücken. |
| 7. | Den Teig in der Springform im Ofen | 10 min bei 200 °C anbacken. |
| 8. | Währenddessen ¼ l Sahne , 4 Eier , Salz, Pfeffer, Muskat | zu einer Sauce verrühren. Bei viel Lauch etwas mehr Sauce ansetzen. |
| 9. | Dann den Lauch | in die Kuchenform geben und die Sauce darüber gießen. |
| 10. | Den Lauchkuchen | 30 – 40 min bei 200 °C backen lassen. |
| 11. | Den Lauchkuchen | heiß servieren und schmecken lassen. |