

Knuspriger Lauchkuchen

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig

250 g Mehl
125 g Butter
1 Eier
1 Prise(n) Salz

Für den Belag

3 Eier
125 ml Sahne
1 kg Lauch
1/2 gemahlener Thymian
1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
125 ml Milch
Salz, Pfeffer

Besonderer Zubehör

Springform 24 cm

Dieser herzhafteste Kuchen macht als Vor- oder Hauptspeise ganz schön was her! Der knusprige Mürbeteigboden wird mit würzigem Lauch und einem Thymian-Eierguss belegt und ist in Nullkommanix verputzt.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Für den Teig alle Zutaten verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Lauch putzen und Wurzelstrunk und dunkelgrüne Blätter entfernen. Lauchstange in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Auflaufform einfetten, mit Teig auslegen und mit einer Gabel einstechen. Im heißen Ofen 10 Minuten backen.

- 5 -

Kuchenform aus dem Backofen nehmen und Lauchstücke aneinandergereiht auf den Boden stellen.

- 6 -

Eier, Sahne, Milch und Thymian verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mischung über den Lauch gießen und im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Kleiner Tipp: Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.