

Unsere köstliche Heimat | Torgauer Speck-Kuchen

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 kg Brotmehl, z.B. Type 1000
- 1/2 Würfel Hefe
- ca. 600 ml lauwarmes Wasser
- ca. 1 EL Salz
- 300 g Bauchspeck
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 – 2 EL Kümmel
- Koriander
- Anis
- 2 Eier
- 1/2 Liter saure Sahne

Zubereitung:

Ein Backblech mit hohem Rand auf den Boden des Backofens stellen und den Ofen auf 250 °C vorheizen.

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Dieser ist perfekt, wenn er sich leicht vom Schüsselrand löst. Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten, eventuell etwas Mehl unterarbeiten und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen, den Teig darauflegen und so lange ruhen lassen, bis er doppelt so hoch ist bzw. der Teig sein Volumen verdoppelt hat (ca. 30 – 60 Minuten).

Speck würfeln, in einer Pfanne glasig auslassen, aus der Pfanne nehmen und auf dem Teig verteilen. Im Speckfett die gewürfelten Zwiebeln anschwitzen, mit Semmelmehl bestreuen, kurz durchschwenken und gleichmäßig über die Speckwürfel verteilen. Mit Kümmel bestreuen und mit etwas Koriander, Anis und Salz würzen.

Eier mit sauren Sahne verquirlen, leicht salzen und die Mischung auf den Kuchen gießen und im Backofen bei 230 °C ca. 40 Minuten backen, bis er goldgelb und knusprig ist.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 24.08.2013

Region: Sachsen

