

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Wirsingkuchen

Zutaten:	Zubereitung:
200 g Mehl T550 100 g Butter 1 Ei 1 Prise Salz	Nacheinander in eine Rührschüssel wiegen und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine und den Knethaken zu einem festen Mürbeteig kneten.
Den Teig direkt auf dem Springformboden oder zwischen zwei Lagen Folie (aufgeschnittener Gefrierbeutel) auswellen. Dabei einen ca. 5 cm hohen Rand stehen lassen.	
800 g Wirsing 100 g geräucherter, feingewürfelter Speck	Putzen, waschen, in ca. 4 mm dünne Streifen schneiden. In einem großen Topf auslassen, den Speck herausholen und den Wirsing hineingeben. Wirsing darin glasig dünsten. Auf dem Teigboden verteilen.
3 Eier 1 Becher Sauerrahm 60 g fein geriebener alter Gouda Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Alles miteinander verrühren, würzen, gleichmäßig über den Wirsing gießen.
2 EL Sonnenblumenkerne	Obenauf streuen. Im Backofen bei 180 Grad Heißluft 45 Minuten backen.

