Rezept

Kartoffel-Speck-Kuchen

Ein Rezept von Kartoffel-Speck-Kuchen, am 06.07.2025

Zutaten

1	Zwiebel
400 g	gekochte Pellkartoffeln (vom Vortag)
30 g	weiche Butter
60 g	Weizengrieß
	Salz
1	große Birne (z. B. Williams)
70 g	Emmentaler
2 EL	Öl
100 g	Magerquark
2	Eier
120 g	Mehl
	frisch geriebene Muskatnuss
150 g	Frühstücksspeck (in dünnen Scheiben)
	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, klein würfeln und im Öl glasig anbraten. Etwas abkühlen lassen. Kartoffeln schälen und grob raspeln. Mit Zwiebel, Quark, Butter, Eiern, Grieß, Mehl, Salz und Muskat verkneten.

2. Die Form ölen. Ofen auf 200° vorheizen. Teig ausrollen und die Form damit auskleiden. Die Birne waschen, abtrocknen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenviertel in Spalten schneiden. Speckscheiben sternförmig auf dem Teig anordnen. Birnenspalten dazwischenstecken.

3. Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25 Min. backen. Den Emmentaler reiben, auf den Kuchen streuen, und diesen in 10 Min. fertig backen.