

Rezept

Lauchtorte

Ein Rezept von Lauchtorte, am 25.03.2023

Zutaten

250 g Weizenmehl (Type 1050)	Salz
125 g Butterschmalz	1 Ei
Mehl zum Ausrollen und für die Form	Fett für die Form
FÜR DEN BELAG:	
3 Stangen Lauch (ca. 800 g)	1 kleine rote Paprikaschote
100 g geräucherter Speck	1 EL Öl
Salz	schwarzer Pfeffer
150 g mittelalter Gouda	2 Eier
2 Eigelbe	200 g Crème fraîche
rosenscharfes Paprikapulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (Ø 26 CM, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und aufhäufen, mit einem Esslöffel eine Mulde in die Mitte drücken. Dahinein einen 1/2 TL Salz streuen. Das Ei aufschlagen, in die Mitte der Mulde gleiten lassen und noch 2–3 EL kaltes Wasser hinzufügen. Das Butterschmalz in kleine Würfel schneiden und rundherum auf dem Mehland verteilen.
2. Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette gründlich durchhacken. Die Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
3. Lauch waschen, putzen und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Paprikaschote putzen, entkernen und ebenso wie den Speck in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin bei mittlerer Hitze auslassen. Lauch und Paprika dazugeben, 2–3 Min. mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Boden der Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auskleiden und dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte) 10 Min. »blind« vorbacken.
5. Inzwischen den Käse reiben. Eier, Eigelbe und Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Form aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Lauch-Speck-Mischung abwechselnd mit dem Käse auf dem Boden verteilen. Eiermasse darübergießen, Käse daraufstreuen. Im Backofen (Mitte) in 40 Min. fertigbacken. Kuchen herausnehmen, 10 Min. ruhen lassen, dann erst aus der Form lösen und noch warm genießen.