

Rezept

Räucherspeck-Käse-Torte

Ein Rezept von Räucherspeck-Käse-Torte, am 09.06.2026

Zutaten

220 g Mehl	Salz
80 g kalte Butter	1 Ei
5 EL Buttermilch	200 g Bergkäse
200 g geräucherter Speck	1 Zwiebel
30 g Butter	2 EL Mehl
250 ml Milch	weißer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	200 g Magerquark
3 Eier	½ Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl mit ½ TL Salz und der Butter in kleinen Stücken zerreiben. Das Ei und die Buttermilch unterkneten. Den Teig zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen, die Form damit auskleiden und einen 4 cm hohen Rand formen. Die Form kühl stellen, bis die Füllung fertig ist.
2. Den Käse reiben. Den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. Speck in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten, Zwiebel zufügen und glasig dünsten. Die Mischung abkühlen lassen.
3. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl darin unter Rühren hellgelb anbraten, nach und nach mit Milch aufgießen. Die Béchamelsauce unter Rühren bei kleiner Hitze 10 Min. kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwas abkühlen lassen. Quark, Käse und nach und nach die Eier unterrühren. Petersilie waschen, trocknen, grobe Stiele entfernen, Blätter sehr fein hacken und unter die Käsecreme ziehen.
4. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Speck auf dem Teig verteilen. Die Käsecreme daraufgießen. Die Torte im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 40 Min. goldbraun backen. Im abgeschalteten Ofen 5-10 Min. nachbacken.