

Rezept

Sächsischer Speckkuchen

Ein Rezept von Sächsischer Speckkuchen, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Mehl	½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
¼ l lauwarme Milch	50 g weiches Butterschmalz
Salz	3 Eier
500 g durchwachsener Speck	150 g saure Sahne
1 EL Speisestärke	2 EL Kümmelsamen
Butter für das Backblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe dazubröckeln und mit etwas Milch und Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Butterschmalz, 1 TL Salz und 1 Ei dazugeben, alles mit übriger lauwarmer Milch gut verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen den Speck klein würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, bis die Würfel knusprig sind. Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die übrigen Eier mit 1 Prise Salz schaumig rühren, saure Sahne und Speisestärke unterrühren.
3. Ein Backblech einfetten. Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig kneten, in der Größe des Blechs ausrollen und auf das Blech legen, dabei einen Rand formen. Speck darauf verteilen, mit Kümmel bestreuen. Mit Eiercreme übergießen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. backen.