

## Rezept

# Schwäbischer Sauerkrautkuchen

Ein Rezept von Schwäbischer Sauerkrautkuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>340 g</b> Mehl (Type 405)	<b>130 g</b> Butter
<b>1 TL</b> Salz	Mehl zum Verarbeiten
<b>1</b> Zwiebel	<b>150 g</b> Schinkenspeck am Stück
<b>1 EL</b> Butterschmalz	<b>500 g</b> Sauerkraut
<b>125 ml</b> Weißwein	<b>250 g</b> saure Sahne
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>1 TL</b> Speisestärke
<b>1 TL</b> Kümmelkörner	Salz, Pfeffer
<b>6 Scheiben</b> Frühstücksspeck (Bacon)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Mehl, Butter, Salz und 125 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. ruhen lassen.
2. Die Zwiebel abziehen und mit dem Speck klein würfeln. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin 2-3 Min. bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Sauerkraut zugeben und weitere 3 Min. mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und weiterkochen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Die Sauerkrautmasse abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Belag saure Sahne, Eier, Speisestärke und Kümmelkörner gut verrühren und mit dem abgekühlten Kraut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Springform einfetten. Den Teig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Sauerkrautmasse auf den Teig geben, glatt streichen und mit den Speckscheiben belegen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 50 Min. backen, bis der Speck schön knusprig ist.