

## +++ Sauerkrautkuchen Freiburger Art

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Kühl stellen: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 30 Min.  
Für ein Backblech von 28–30 cm Ø, gefettet

### Kuchenteig

150 g <b>Mehl</b>	in einer Schüssel mischen
¼ Teelöffel <b>Salz</b>	beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben
50 g <b>Butter</b> , in Stücken, kalt	dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auf wenig Mehl rund auswallen, ins vorbereitete Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen
¾ dl <b>Wasser</b>	

### Belag

6 Tranchen <b>Bratspeck</b> , in Streifen	in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, abtropfen, in eine Schüssel geben
300 g <b>gekochtes Sauerkraut</b> , gut ausgedrückt	
150 g <b>Gruyère</b> , in Würfeli	beigeben, mischen, auf dem Teigboden verteilen

**Backen:** ca. 10 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen.

### Guss

2 dl <b>Milch</b>	
1 dl <b>Vollrahm</b>	
2 <b>Eier</b>	
1½ Esslöffel <b>Mehl</b>	
1½ Teelöffel <b>Kümmel</b> , nach Belieben	
1 Teelöffel <b>Salz</b> , wenig <b>Pfeffer</b>	alles gut verrühren, über den Belag giessen

**Fertig backen:** ca. 20 Min. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen.

**Schneller:** Einen ausgewallten Kuchenteig (ca. 32 cm Ø) verwenden.

**Pro Person:** 41 g Fett, 24 g Eiweiss, 37 g Kohlenhydrate, 2610 kJ (613 kcal)

Freiburg

