



Oktober 2015

Wirsingkuchen

Zutaten :	Zubereitung:
200 g Mehl, Type 550 100 g Butter 1 Ei 1 Prise Salz	Mürbeteig herstellen und bis zur Verarbeitung kalt stellen.
800 g Wirsing	Putzen, waschen, in ca. 0,4 mm breite Streifen schneiden
100 g geräucherter, fein gewürfelter Speck	auslassen, den Wirsing darin andünsten
3 Eier 1 Becher saure Sahne 60 g Gouda alt, gerieben	miteinander verrühren
Salz Pfeffer Muskat	würzen
Den Teig auswellen und in eine Springform geben. Den Wirsing auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Mit der Eiermasse übergießen.	
2 EL gehackte Sonnenblumenkerne	über den Kuchen streuen.
Bei 180 Grad Heißluft 45 Minuten backen.	