

## Omas Kartoffelkuchen

Boden 3

*Belag 1:*

1 kg feingeriebene Kartoffeln,  
gekocht (oder Fertigpüree)

2 Esslöffel Mehl

2 Eier

2 Esslöffel Öl

1 Becher Sauerrahm

Salz, Pfeffer, Muskat

*Belag 2:*

200 ml Sahne

2 Eier

Salz

Jeweils die Zutaten verrühren.

Belag 1 auf den ausgewellten Teig streichen, den 2. Belag darüber geben und nach Belieben noch mit Kümmel oder Schnittlauch und Butterflöckchen bestreuen.

Bei 220 Grad 30-40 Min. backen

## Schinkenkuchen

Boden 2

200 g Schinken

200 g Emmentaler Käse

200 g Sauerrahm

Salz, Paprika

4 Eier

Schinken und Käse würfeln und mit den übrigen Zutaten vermischen. Masse auf den Teig streichen und mit Butterflöckchen belegen.

Backzeit: 40 Minuten bei 200 Grad.

## Quiche Lorraine

Boden 2

1 Zwiebel gewürfelt und in Butter gedünstet

250 g Schinkenspeck gewürfelt

eventuell 250 g Emmentaler

gerieben

4 Eier

250 ml Sahne oder Milch

Salz, Pfeffer, Muskat

Den Schinkenspeck auf den Boden verteilen. Die Eier mit der Sahne und Gewürzen verquirlen, über den Kuchen gießen und backen.

Backzeit: ca. 30 Minuten bei 200 Grad

## Ulrikes Lieblings-Variationen-Kuchen

Ideal zur Resteverwertung

Boden. 2

4 Eier

2 EL Mehl

1-2 Becher Saure und/ oder süße Sahne

Kräutersalz, Pfeffer

Für den Belag was gerade so alles da ist:

z.B. Schinken, Salami Zwiebelringe,

Champignons, Oliven, Brokkoliröschen,

Käse gerieben, ...

Meine Lieblingsvariante sind schwarze

Oliven, Brokkoli, Champignons und

Schinken. Diese Zutaten auf den Boden

verteilen und mit der Eiermilch

übergießen.

Backzeit: ca. 30 Minuten bei 200 Grad



FLAMM  
KUCHEN  
und MEHR

# Böden für salzige Kuchen

## I Geriebener Mürbteig

250 g Mehl  
125 g Butter  
1 Eigelb oder  
1 Esslöffel süße Sahne  
Wasser  
Salz

Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter darüber würfeln. Mit den Händen beides schnell zusammenreiben und die übrigen Zutaten einarbeiten. Oder alle Zutaten schnell mit der Küchenmaschine kneten. Der Teig sollte ziemlich fest sein. Zu einer Kugel formen, in Folie oder feuchtes Tuch einwickeln und eine halbe Stunde kühl stellen, auswellen und eventuell vor dem Belegen ca. 10 Min. vorbacken.

## 2 Einfacher Teig für salzige Kuchen

250 g Mehl  
80 g Butter  
1 Teelöffel Salz  
100 ml Wasser  
1 Teelöffel Essig  
1 Teelöffel Backpulver

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine verkneten.

Vor dem Verarbeiten den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

## 3 Salziger Hefeteig (für 2 Böden)

500 g Mehl  
20 g Hefe  
250 ml Milch  
60 g Butter oder Öl  
1 Ei  
Salz

Etwas Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und darin die Hefe mit der leicht erwärmten Milch zu einem glatten Teig anrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort gehen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und das Mehl einarbeiten. Weiterkneten, bis sich der Teig von der Schüssel und von den Händen löst. Den Teig nochmals gehen lassen, dann weiterverarbeiten.

## 4 Pizza - Teig

280 g Mehl  
20 g Hefe  
1 gestrichener Teelöffel Salz  
2 Esslöffel Olivenöl  
etwas lauwarmes Wasser

Hefe in warmem Wasser auflösen und mit den Zutaten zu einem weichen Teig verkneten. 30 Minuten gehen lassen. Teig auswellen und nach Belieben (Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Salami, Mais, Brokkoli, Oliven, Champignons, Käse,...) belegen.  
20 - 30 Min. bei 200 Grad backen.

## Flammkuchen

Boden 3

200 g Sauerrahm  
200 g Süße Sahne  
1-2 Eier  
Salz  
kleingeschnittener gerauchter Speck  
eventuell Schnittlauchröllchen

Sahne, Rahm und Eier verquirlen, schwach salzen und auf dem Teig verteilen. Mit Speckwürfeln bestreuen.

Backzeit: ca. 30 Minuten bei 200 Grad

## Zwiebelkuchen

Boden 3

1 kg Zwiebeln  
60 g Fett  
100 g gewürfelter Speck  
200 g Sauerrahm  
60 g Mehl  
2-3 Eier  
Salz und eventuell Kümmel

Speck und Zwiebeln würfeln und beides in Fett andünsten. Abkühlen lassen und Rahm, Mehl und Eier unterziehen. Mit Salz und Kümmel abschmecken und die Masse auf den Teig geben. Mit Butterflockchen belegen.  
Backzeit: 40-50 Min. 200 Grad.

*Zu allen Kuchen empfehlen wir Weine von*

**WEINGUT WEIBERLE**  
Horrheimerstr.4 74343 Hohenhaslach  
07147-6282  
[www.weingut-weiberle.de](http://www.weingut-weiberle.de)