

FRÜHJAHRSKUCHEN

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ZUTATEN

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 Tassen warmes Wasser
150 g Bärlauch
3 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g Schafskäse
2 Becher Sauerrahm
100 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer
etwas frisch geriebener Parmesan

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ZUBEREITUNG

Aus dem Mehl, der Hefe, dem Zucker und dem Salz mit 2 Tassen handwarmen Wasser einen Hefeteig bereiten.

Den Bärlauch waschen und in mittelfeine Streifen schneiden, die Stiele werden nicht mit verarbeitet.

Die Frühlingszwiebeln werden geputzt und in Ringe geschnitten. Der Sauerrahm wird mit den 2 gepressten Knoblauchzehen und Salz und Pfeffer zur Basiscreme verarbeitet, die wie die Tomatensauce bei der Pizza auf dem ausgerollten Hefeteig gestrichen wird. Nun werden der Bärlauch und die Lauchzwiebeln als Belag darüber gegeben.

Der Schafskäse wird nun in Bröckchen auf das Gemüse gegeben, nach Belieben auch etwas Parmesan. Die Pinienkerne werden in einer beschichteten Pfanne leicht angeröstet und zum Schluss über den Kuchen gegeben.

Der Kuchen wird bei 175°C Umluft ca. 20 Minuten gebacken.

Juttas
Kochbar

GUTEN APPETIT!

