

pikanter Winterkuchen

6 Personen

Menge	Zutaten
Teig	
50 g	Dinkelvollkornmehl
50 g	Kürbiskernpresskuchenmehl
170 g	Weizenmehl
120 g	Butter oder Pflanzenmargarine
4 EL	Wasser
1 Stk.	Ei – Größe S
½ TL	Salz
Fülle	
200 g	Chinakohl
200 g	Rotkraut
100 g	Gemischte Bio-Pilze von GutBehütet (Kräuter-, Austernseitlinge, Shiitake)
1	Knoblauchzehe
50 g	Zwiebel
2 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Senfkaviar Hot&Spicy
1 TL	Austernpilzpulver von GutBehütet
1/2 TL	Salz
	Pfeffer
60 g	Hartkäse
150 ml	Obers (oder Obers-Milch-Gemisch 50:50)
2 Stk.	Ei – Größe M

Mehle mischen, mit in kleinen Stücken geschnittener kalter Butter, Wasser und Salz rasch verbröseln und mit Ei zu einem Teig verkneten. (Bei Verwendung einer Küchenmaschine können alle Zutaten auf einmal in den Behälter gegeben werden, nur kurz cuttern, händisch zusammenkneten). Den Teig für 30 Minuten kaltstellen.

Chinakohl und Rotkraut fein schneiden, Pilze blättrig schneiden (Strunk ganz fein schneiden), Zwiebel und Knoblauch ebenso zerkleinern. In einem Topf Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Pilze gemeinsam langsam anrösten, danach Chinakohl und Rotkraut dazugeben und evt. mit wenig Wasser kurz dünsten. Austernpilzpulver, Salz, Pfeffer und Senfkaviar untermischen und auskühlen lassen.

Hartkäse reiben, Obers mit Eiern versprudeln. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.

Teig entsprechend der Form ausrollen (1/2 Blech mit Steg, oder Tortenform mit 28 cm Durchmesser), auf ein Backpapier geben, restl. Teig am Rand festdrücken. Hartkäse und Eiermilch unter die abgekühlte Kohl-Kraut-Mischung rühren, und auf dem Teig verteilen. Ins vorgeheizte Rohr geben.

Backrohr auf 160°C zurückschalten und ca. 30 Minuten backen.

