

Speckkuchen mit Kümmel

ergibt 12 Stück

Zutaten:

Teig

270 g Mehl
½ Würfel Frischhefe (ca. 10 g)
1-1/2 dl Milch
1 Eigelb
25 g weiche Butter

Belag

250 g magere Bratspecktranchen
100 g Crème fraîche
½ Löffel Maizena
1 Ei
1 EL Maizena
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Teig

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe zerbröckeln und in ½ dl Milch auflösen. In die Mehlmulde giessen. Von der Mitte aus mit etwas Mehl zu einem flüssigen Teig rühren und diesen mit wenig Mehl bestäuben. Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen, bis sich an der Mehloberfläche Risse zeigen.

Eigelb und restliche Milch verrühren. Die Butter in Stücke schneiden. Beide Zutaten mit dem Salz zum Vorteig geben und alles 6-8 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Zugedeckt weitere 30 Minuten aufgehen lassen.

Belag

Die Bratspecktranchen in Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einer Schüssel Crème fraîche und Maizena glatt rühren. Das Ei beifügen und alles gut verquirlen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kümmel nur sehr grob hacken.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Kuchenblech von 30 cm Durchmesser leicht bebuttern und sparsam mit Mehl bestäuben. Kühl stellen.

Den Teig nochmals kurz kneten. Dann auf wenig Mehl rund und deutlich grösser als das Blech auswallen. Das Blech damit auslegen und mit dem Teig einen Rand formen. Mit einer Gabel den Boden einstechen.

Den Speck auf dem Teig verteilen und mit dem Kümmel bestreuen, dann die Crème-fraîche-Mischung darüber geben.

Den Speckkuchen sofort im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 40 Minuten golden backen

Er schmeckt heiss, lauwarm oder ausgekühlt.