

Sauerkraut Quiche

ZUTATEN

Teig:

400 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
1 TI Salz
¼ l Milch
50 g weiche Butter

Belag:

800 g Sauerkraut
2 Äpfel
3 Eier
400 g Schmand
1 Gemüsezwiebel
250 g Dörrfleisch oder Schinkenwürfel
1 Prise Pfeffer (aus der Mühle)
2 TI Kümmel (ganz oder gemahlen)
Salz
50 – 100 g Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Trockenhefe, 1 Prise Zucker, 1 TI Salz, Butter in eine Rührschüssel geben, 250 ml lauwarme Milch angießen und alles mit dem Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. ruhen lassen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat.
2. Zwiebeln und Speck anbraten, dann das Sauerkraut und Äpfel dazugeben und erwärmen. Eier, Schmand verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, in Blechgröße rechteckig ausrollen und auf das gefettete Blech geben. Sauerkrautmischung daraufverteilen, Eier-Schmand-Guss darübergießen und im 200 Grad heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. 45 Min. goldgelb backen.