Bauern Lauchtorte mit Speck

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Weizenmehl W700
100 G	Butter (zimmerwarm)
250 G	Topfen
1 TL	Backpulver
1,5 TL	Salz
1 EL	Semmelbrösel und Butter (zum Einfetten der Form)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad (
   Heißluft oder Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eine passende Auflaufform
   (rechteckig oder rund, ca. 26-28 cm Durchmesser)
   großzügig mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln auskleiden.
3. In einer Rührschüssel Mehl, zimmerwarme Butter, Topfen, Backpulver
   und Salz 5 - 10 Minuten kräftig zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen,
   in Form legen und an einen 5 cm hohen Rand ziehen.
5. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
   Bei 200 Grad für 10 Minuten vorbacken.
6. Währenddessen die Lauchringe in kochendem Salzwasser
   für 5 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen.
7. Geriebenen Käse, Schlagrahm, Eier, Speckwürfel, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Muskat und Schnittlauch In einer großen
   Schüssel gründlich zu einer homogenen Masse vermengen. .

   Die Masse 5 Minuten ruhen lassen.
8. Die Füllung auf den vorgebackenen Boden geben.
9. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die Lauchtorte ca. 45 Minuten bis 1 Stunde goldbraun backen.

Die genaue Backzeit kann je nach Ofen variieren.