

Deftiger Hefekuchen mit glasiertem Rosenkohl, Karotten & Walnüssen



Zutaten:

Für eine runde Kuchenform:

Für den Teig:

- 250 g Mehl (Typ 405)
- 21 g frische Hefe
- 1/8 l Milch
- 50 g weiche Butter
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zucker



Für den Belag:

- 500 g Rosenkohl
- 200 g Karotten
- 200 g Frischkäse
- 4 Eier
- 100 g Walnüsse, grob gehackt
- 100 ml Milch
- 50 g Allgäuer Bergkäse g.U.
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 1 EL Honig
- 2-3 EL Senf
- Muskat, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. In der Mulde einen Vorteig mit der in 5 EL lauwarmer Milch aufgelösten Hefe ansetzen. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen. Anschließend die weiche Butter, etwas Salz und die übrige lauwarmer Milch unter Rühren zugeben. Den Teig kneten, bis er sich geschmeidig vom Schüsselboden löst. Abdecken und nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Teig auswellen und eine mit Backpapier ausgelegte Springform damit auslegen. Die Ränder hochziehen.

Den Rosenkohl putzen, unschöne Blätter entfernen und den Strunk kreuzweise einschneiden. Die Rübchen schälen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und würfeln.

In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, darin den Rosenkohl, die Rübchen und die Zwiebelwürfel anbraten. Mit 150 ml Wasser und 1 EL Honig angießen und den Topfdeckel aufsetzen. 5 Minuten kochen lassen. Den Deckel abnehmen, gehackte Walnüsse einrühren und Pfanne beiseitestellen. Etwas abkühlen lassen.

In einer Schüssel den Frischkäse mit Milch, 2 EL Mehl, Senf, geriebenen Käse, Eier und Gewürze gründlich verrühren.

Dann das Gemüse in den Hefeteig verteilen, mit der Frischkäsecreme begießen. Den überstehenden Hefeteigrand vom Rand lösen und locker auf die Füllung biegen.

Im vorgeheizten Ofen (180°C Ober- und Unterhitze) ca. 45-50 Minuten backen. Dann den Ofen ausschalten, die Tür öffnen und den Kuchen 15 Minuten nachziehen lassen. Noch warm servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein Gurken-Schmanddipp.