

Mini-Datschkuchen mit Schwarzwaldforelle, pink Beetecreme, Rauchspeck & Meerrettich



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 500 g Dinkelmehl Typ 630
- 100 ml Milch
- 25 g frische Hefe
- 300 ml Creme fraiche
- 50 g gekochte rote Beete, gewürfelt
- 50 g feingeschnittene Frühlingszwiebeln
- 75 g geräucherter Schinken-Speck (gewürfelt)
- 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer
- 200 g Schwarzwälder Forelle, fein gewürfelt
- Frischer Meerrettich zum Servieren



Zubereitung

Für den Teig die frische Hefe mit 1 TL Zucker in 100 ml lauwarme Milch bröseln und verrühren. 100 g Mehl dazugeben und alles zu einem weichen Vorteig kneten. Vorteig abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend die restlichen 400 g Mehl, 150 ml Wasser und 1 gestrichenen TL Salz zum Vorteig geben und 15 Minuten kräftig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist noch 50 ml Wasser zugeben. Den Teig in 10-12 Portionen teilen. Die Teiglinge mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit Mehl bestäuben. Mit einem Küchentuch abdecken. Zwei Stunden gehen lassen.

Für den Belag das Creme fraiche mit gewürfelter roter Beete, Salz, Pfeffer und 1 EL geriebener Meerrettich in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab fein mixen.

Nachdem der Teig zwei Stunden gegangen ist, die Teigstücke möglichst dünn mit der Hand auseinanderdrücken bzw. auseinanderziehen. Teigstücke auf zwei Backbleche legen. Jeden Teig mit der Beetecreme bestreichen und die Speckwürfel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei hoher Hitze (ca. 230° – 250° C) für ca. 12-15 Minuten backen.

Zum Servieren die Mini-Datschkuchen mit Forellenwürfel, Frühlingszwiebeln und frisch geriebenen Meerrettich bestreuen.