Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schwäbischer Filderkrautkuchen

Zutaten:

- 250g Mehl
- 20g Hefe
- Salz
- 1/8 Liter lauwarme Milch
- 50g flüssige, lauwarme Butter

- 500g fein geschnittenes Weißkraut (Filderkraut)
- 250g Schmand
- 250g Sahne
- 6 – 8 EL hochwertiges Rapsöl
- 2 EL Mehl
- 1 Ei verquirlt
- 1 große Zwiebel, geschält
- 300g gerauchter Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Kümmel nach Geschmack

Zubereitung

Für den Hefeteig aus den Hefeteig-Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen und diesen 30 Minuten gehen lassen. Anschließend ausrollen und in eine passende Form legen, die Ränder ringsum hochziehen.

Für die Krautauflage die Zwiebeln und den Speck würfeln und in einer großen Pfanne mit heißem Rapsöl anschwitzen. Dann das fein geschnittene Kraut hinzufügen und weiter, unter ständigem Rühren, 2 – 3 Minuten anschwitzen. Anschließend die Pfanne vom Feuer nehmen und die Krautmasse abkühlen lassen. Die kalte Krautmasse in ein geeignetes Gefäß füllen und mit Schmand, Sahne, verquirltem Ei und Mehl gut vermengen. Dabei auch mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie nach Geschmack mit Kümmel würzen. Die fertige Krautmasse jetzt auf dem vorher ausgerollten Hefeteig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen, bei 180 Grad, ca. 45 – 60 Minuten fertig backen.