

## Lauchkuchen – pikant

### Zutaten Teig:

Für 6 Portionen:

400 g Mehl, 150 g Butter, 5 g Trockenhefe oder ½ Würfel Germ,  
4 EL Sauerrahm, 1 Ei, 1 TL Salz, etwas Milch;

### Zutaten Belag:

200 g Schinken oder Wurstreste, 100 g Speckwürfel, 1 Lauch, 200 g Käse  
gerieben, 1 Apfel, 1 ½ Becher Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Kräuter (Petersilie,  
Schnittlauch,...); evtl. 1 Ei;

### Zubereitung:

Mehl mit Salz und Trockenhefe vermischen. Butter in kleine Stücke schneiden  
und mit dem Mehl verbröseln. Mit Ei, Sauerrahm und etwas Milch zu einem  
Mürbteig kneten. Im Kühlschrank mindestens ½ Std. rasten lassen.

Für die Fülle alles klein schneiden und mit Käse und Sauerrahm vermischen.  
Mit Salz, Pfeffer und Kräutern gut abschmecken. Evtl. noch ein Ei dazugeben.

Aus der Hälfte des Teiges ein Gitter herstellen. Den restlichen Teig rund  
ausrollen, in eine Tortenform einlegen und den Rand etwas hochziehen.

Die Fülle gleichmäßig verteilen und zum Schluss das Teiggitter darauflegen. Mit  
versprudeltem Ei bestreichen und bei 190°C (Ober.- Unterhitze) ca. 40 Minuten  
goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!