

Lachskuchen mit Lauch

Teig:

200 g Mehl
80 g Butter
40 g Milch
1 Eigelb (Eiweiß für Belag)
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Belag:

1 Zwiebel
20 g Butter
1 Stange Lauch
200 g Creme fraiche
100 g geriebener Käse
200 g geräucherter Lachs
2 Eier
1 Eiweiß (Rest vom Teig)
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
 $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer
1 Prise Muskatnuss



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig verkneten.
(im TM: **1,5 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die gefettete runde Ofenhexe geben und ausrollen, etwas Rand hochziehen.

Zwiebel würfeln.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**)

Lauch in halbe Ringe schneiden und zu den Zwiebeln geben.
Butter zufügen und andünsten.
(im TM: **3 min./Varoma/Linkslauf/Stufe 2**)

Restliche Zutaten dazugeben und kurz einrühren.
(im TM: **30 sek./Linkslauf/Stufe 2**)

Den Belag über den Teig gießen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad** Ober/Unterhitze ca. **45-50 min.** backen.

Das Rezept kann als Hauptspeise mit einem Salat oder als Vorspeise verwendet werden.