

# Sauerkrautkuchen



## Kuchenteig

200 g Mehl  
100 g Butter  
¼ Kaffeelöffel Salz

Butter in Flocken zum Mehl geben und verreiben.

0.8 bis 1 dl Wasser

Mit dem Wasser rasch zu einem Teig verarbeiten.  
An der Kälte etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

400 g Kuchenteig

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Blech mit einem Durchmesser von etwa 30 cm legen. Mit einer Gabel einstechen.

50 g Speckstreifen

Andünsten.

300 g Sauerkraut

Beifügen und dämpfen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Sauerkraut abkühlen lassen, auf den Teig geben.

150 g Greyerzer in Würfeln

Über dem Sauerkraut verteilen.

Im Ofen auf der untersten Rille bei 220–250°C während etwa 10 Min. backen.

## Guss

1½ Esslöffel Mehl  
2 dl Milch  
1 dl Rahm  
2 Eier  
1 Kaffeelöffel Salz  
etwas Kümmel

Die Zutaten vermischen und nach 10 Min. Backzeit über den Kuchen giessen. 20–25 Min. bei 220° C weiterbacken.

Den Kuchen mit einem Saisonsalat servieren.