

## Schwäbischer Salz-Kuchen

### Für 2 Personen

150 g Weizenmehl (Type 405)	100 g Roggenmehl (Type 1150)	Salz
15 g frische Hefe	1 Prise Zucker	2 Zwiebeln
70 g gerauchter Bauchspeck	1-2 Bund Schnittlauch	150 g saure Sahne
80 g Sahne	Pfeffer	2 EL Griebenschmalz

Weizen- und Roggenmehl in eine Schüssel geben. 1/2 TL Salz darunter mischen. Die Hefe zerbröseln und auf das Mehl geben, eine Prise Zucker und ca. 150 ml Wasser hinzugen (erst etwas weniger Wasser zugeben und bei Bedarf noch nachgießen) und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne andünsten und auskühlen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. saure Sahne und Sahne verrühren. Schnittlauch und Zwiebelspeck untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Masse darauf verstreichen. Das Griebenschmalz darüber träufeln und den Kuchen im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Vincent Klink Mittwoch, 16. April 2008