

VORSPEISE

Fisolenkuchen mit Eierschwammerln und Speck

Was Fisolen, Eierschwammerl und Speck in einem Kuchen zu suchen haben? Sie machen aus ihm eine pikante und schmackhafte Jause, was sonst?



Foto: Eisenhut & Mayer

MENGE

6 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT

1:30 Stunden

GESAMTZEIT

1:30 Stunden

Zutaten

200 g	grüne und gelbe Fisolen
	Salz
80 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
50 g	Butter
150 g	kleine geputzte Eierschwammerl
1	Zitronensaft
0.5 TL	edelsüßes Paprikapulver
0.5 TL	gestoßene Fenchelsamen
	Pfeffer
200 ml	Milch
150 g	Topfen (20% Fett)
300 g	glattes Mehl
1 TL	Backpulver
3	Eier (Größe M)
2 EL	gehackte Petersilie
1 TL	gezapften Thymian
	abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
	dünne Bauchspeckscheiben

Zubereitung

1. Die Fisolen putzen, in Salzwasser kurz knackig kochen und eiskalt abschrecken.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in Butter hell anschwitzen.
3. Die Eierschwammerl zu den Zwiebeln geben und so lange dünsten, bis die ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist. Mit Zitronensaft, Paprika, Fenchel, Salz und Pfeffer würzen.
4. Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.
5. Milch und Topfen glatt rühren, Mehl und Backpulver mischen und mit der Topfenmilch verrühren.
6. Die Eier mit dem Handmixer luftigschaumig schlagen und mit Kräutern und Zitronenschale mit einem Gummispatel unter den Teig heben. Eierschwammerl mit Bratfett unter die Masse mengen. Den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Eine Kastenform mit Speckscheiben auslegen und abwechselnd Teig und Fisolen einschichten. Mit Fisolen abschließen und die Form in den Ofen auf die mittlere Schiene stellen.
8. Den Kuchen rund 40 bis 45 Minuten backen und noch lauwarm stürzen.

ABO

