

VORSPEISE

Schwäbischer Rahmkuchen

Speck, Jungzwiebleln und Sauerrahm auf einem feinen Germteig-Fladen. Ein g'schmackiger Imbiss zu einem Glas Wein.



Foto: Eisenhut & Mayer

MENGE

4 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT

3:30 Stunden

GESAMTZEIT

3:30 Stunden

Zutaten

Zutaten

500 g	Mehl (Type 550)
0.5 Würfel	Germ
250 ml	lauwarmes Wasser
1	Salz
2 EL	Schweineschmalz oder Butter
250 g	Sauerrahm
1 Bund	Frühlingszwiebeln
200 g	durchwachsener Bauchspeck (gewürfelt)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Mehl in die Rührschüssel füllen, eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die in etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Germ in die Mulde gießen, mit etwas Mehl vom Rand mischen und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.
2. Dann langsam das restliche Wasser zugeben, dabei mit einem Holzlöffel (oder mit dem Knethaken des Handmixers) rühren und gleichzeitig das Salz sowie das Schmalz bzw. die Butter einarbeiten. Es soll ein weicher Teig entstehen, der nicht klebt. Zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen.
3. Tennisballgroße Stücke aus dem Teig ziehen. Jedes Bällchen zu einem zentimeterdicken Fladen rollen oder ausziehen. Auf einem bemehlten Brett noch einmal eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
4. Das Backrohr auf 200 °C Umluft (220 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Jeweils 2 Löffel Sauerrahm auf jedem Fladen verstreichen, rundum zwei Zentimeter breiten Rand freilassen, salzen und pfeffern.

6. Die Frühlingszwiebeln samt Grün der Länge nach in dünne Streifen schneiden und mit dem gewürfelten Speck auf den Fladen verteilen.
7. Auf ein leicht bemehltes Backblech legen und 20 bis 25 Minuten backen, bis die Rahmkuchen aufgegangen und schön gebräunt ist.

ABO

12 Ausgaben
jährlich +
Buch nur
€51,90

WICHTIG GUTES BROT
Frisch und knusprig – mit alten Getreidesorten
– und sehr viel Liebe selbst gebacken

BROT BACKEN
wie es nur noch wenige können

Jahresabo mit Buch „Brot backen“

- ▶ 12 x Servus in Stadt & Land
- ▶ Christine Metzger und Elisabeth Ruckser zeigen die **Welt des Brotbackens**
- ▶ Zutaten, Brauchtum und Bäcker auf **224 Seiten**
- ▶ nur € 51,90