



Oma's Salz Kuchen



Arbeitszeit: 45 Min.



Koch- & Backzeit: 20 - 25 Min.



8 - 12



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Hefeteig

- 250g Weizenmehl Typ 550
- 40g Butter (zimbertemperatur)
- 20g neutrales Öl
- 5g Salz
- 20g frische Hefe
- 125g Milch
- 50g Ei (1 Stück)

Guss

- 200g Sauerrahm
- 200g Sahne
- 150g Eier
- 8g Salz
- Schnittlauch & Kümmel nach Belieben
- evtl. auch Speck, oder angedünstete Zwiebeln nach Belieben

Zubereitung

Alle Zutaten für den Hefeteig in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten lassen. 5 Minuten auf langsamer Stufe und ca. 5 — 8 Min bei höherer Geschwindigkeit. Anschließend den Teig an einem warmen Ort 30 Min ruhen lassen. In der Zeit vermischen wir alle Zutaten für den Guss. Schnittlauch, Speck, oder auch angedünstete Zwiebeln können nach belieben zum Guss hinzugegeben werden. Nach der Ruhezeit den Teig ausrollen. Eine im Durchmesser 28cm große Backform einfetten und mit dem Teig auslegen. Mit einer Gabel ein paar Löcher hineinstupfen und den Guss in die Form geben. Kümmel nach Belieben oben drauf verteilen. Bei 220°C Ober- & Unterhitze ca. 20 — 25 Min backen.

