



Upländer Speckkuchen





Upländer Speckkuchen

für 4 Personen

150 g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 110 g Upländer Butter, 1/4 TL Salz, 1 Eigelb, 60 g Speck, 100 g gekochter Schinken, 200 g Upländer Crème Fraîche, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat

Aus Mehl, Backpulver, Butter (100 g), Salz und Eigelb einen Mürbeteig kneten, 30 Min. abgedeckt kaltstellen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Speck würfeln und in einer Pfanne mit der restlichen Butter kross braten. Mit dem Bratenfett eine kleine Quicheform bestreichen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Speck und den in Streifen geschnittenen Schinken auf dem Teig verteilen. Crème Fraîche mit den Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Masse über die Schinkenfüllung geben. Den Speckkuchen auf der mittleren Schiene ca. 50 - 55 Min. goldbraun backen und heiß servieren.

*Tipp: Je nach Geschmack mit
Gemüsestreifen variieren*

