



SAUERKRAUT-FENCHEL WÄHE

ZUTATEN

TEIG

- 200 g** Dinkelmehl
- 100 g** Frischkäse
- 75 g** Butter weich
- 1** Ei
- ½ TL** Salz

BELAG

- 120 g** Gruyère in Stücken
- 100 g** Frischkäse
- 100 g** Rahm
- 3** Eier
- Salz
- Pfeffer
- 130 g** Sauerkraut gekocht
- 1** Zwiebel in dünnen Ringen
- 1** Fenchelknolle in dünnen Scheiben
- 1** Tomate in Scheiben

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 2 Min. / Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.
2. Teig auf eine Klarsichtfolie geben, Folie überschlagen und Teig etwas flachdrücken. Ca. für eine Stunde in den Kühlschrank legen
3. Mixtopf waschen und gut trocknen. Gruyère-Würfel hineingeben und 8 Sek. / Stufe 10 reiben
4. Frischkäse, Rahm, Eier und Gewürze begeben, 10 Sek. / Stufe 3 mischen
5. Sauerkraut, Zwiebelringe und Fenchelscheiben begeben und Linkslauf 10 Sek. / Stufe 3 mischen
6. Teig auswallen und ein rundes, ausgebuttertes Kuchenblech damit belegen. Belag darauf verteilen und mit Tomatenscheiben garnieren
7. Im vorgeheizten Ofen, auf der untersten Schiene bei 200 Grad für ca. 45 bis 50 Minuten backen.

TIPP

Wer es etwas leichter mag kann den Frischkäse z.B. durch Philadelphia Balance und den Rahm durch Halbrahm oder eine andere Kochcreme ersetzen.