

Mett- \"Kuchen\" bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Mett, 150 gr Gouda (gestiftelt oder gerieben), 1 Ei, 1 mittelgroße Zwiebel, 150 gr Quark, 7 Esslöffel Milch, 1 Päckchen Backpulver, 6 Esslöffel Öl, 2 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer, 2 Prisen Paprika-Pulver, 2 Esslöffel Tomatenmark.

Die Vorbereitungen:

Teig: Quark, Öl, 6 Eßlöffel Milch und Salz vermengen. Mehl und Backpulver sieben und unter die Quarkmasse nach und nach vermengen. Teig zum Rechteck (ca. 25x40 cm) ausrollen. Backofen vorheizen (200°C- Umluft 180°C)!

Die Zubereitung:

Füllung: Das Ei trennen! Eiweiß, Mett, Zwiebel, Tomatenmark und die Gewürze vermengen, Käse untermischen. Die Mettmasse auf den ausgerollten Teig verteilen, zusammenrollen und in ca. 5cm große Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Springform setzen, so das man von oben eine "Schnecke" sieht, alles etwas andrücken. Das Eigelb mit dem übrig gebliebenen 1 Eßlöffel Milch verquirlen und den Kuchen damit bestreichen. Den Kuchen ca. 30-45 min backen! Fertig!