

Speckkuchen



Pour 4 Personen

Préparation : 40 min

Cuisson : 12 min

Zutaten

- Kuchenteig
- 100-150 g geräucherter Speck, klein gewürfelt
- 1 Ei
- 9 EL Rahm
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Eine bebuttertes Kuchenblech mit dem Teig auslegen.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Speck und das mit Rahm verklopfte Ei daraufgeben.

Im vorgeheizten Ofen 10 bis 12 Minuten bei 250 °C backen.

Der Teig soll hell bleiben, damit der Kuchen nicht zu trocken wird.

Als Vorspeise mit einem Salat oder zum Apéro mit Weisswein von Cheyres im Freiburger Broyebezirk, woher auch das Rezept des Speckkuchens stammt.