

# LAUCHTORTE

1/2 Rez.



Springform Ø **28 cm** fetten, Backofen vorheizen: 200°C

<b>1 x GR</b>	Mürbeteig <b>salzig</b>	herstellen, Springform damit auslegen (3 cm Rand formen)
---------------	-------------------------	--

1 - 2 EL	Weckmehl (Paniermehl)	→ auf den Teigboden streuen, mit einer Gabel 4 – 5 x einstechen.
----------	-----------------------	--

**Vorbacken:** 200°C; 15 Min.; 2. Schiene von **oben**

600 g	Lauch	→ vorbereiten, in feine Streifen schneiden
-------	-------	--

40 g	Margarine***	→ erhitzen, Lauch darin andünsten. <b>Abkühlen</b> lassen!
------	--------------	---

3	Eier	→ sehr <b>schaumig</b> rühren
---	------	-------------------------------

1 EL 200 g 200 g	Speisestärke Crème fraîche Sauerrahm	} dazurühren, den abgekühlten Lauch zugeben

Salz, Pfeffer Muskat, Aromat → Masse kräftig **würzen**, auf den vorgebackenen Boden geben.

**Fertigbacken:** 180°C; 40 Min.; 2. Schiene von **unten**

**Anrichten:** .....

**Garnieren:** .....

\*\*\* oder: 80 g Speck fein würfeln, auslassen und den Lauch darin andünsten.

# GRUNDREZEPT MÜRBETEIG (SALZIG)

1/2 Rez.



	250 g	Mehl	→	auf ein Backbrett oder auf die <b>saubere</b> Arbeitsfläche sieben, <b>Mulde</b> bilden.
	125 g	Butter	→	in <b>Flöckchen</b> auf den Mehlsrand setzen.
	1/2 TL	Salz	→	auf den Mehlsrand streuen
	1	Ei	→	in eine Tasse aufschlagen und in die Mehlmulde geben.
	1 EL 1 EL	Sauerrahm Reibekäse	} .	ebenfalls in die Mehlmulde geben

Alle Zutaten mit **2 Teigkarten** gut durchhacken bis lauter 1 cm große „Krümel“ entstanden sind. Dann rasch mit kalten Händen zu einem Teig zusammenkneten, Kugel formen und kaltstellen (in Frischhaltefolie).

**Weiterverarbeitung:** Laut Rezept auswellen, bzw. formen und backen.

**Verwendungsmöglichkeiten:** salzige Kuchen, Pikantes Knabbergebäck