Nah&Frisch



Dr. Oetker „Backen macht Freude“ Nr. 23 Professional

Camembert Kuchen

Hauptspeise Fleischgerichte

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Für den Belag Zucchini, Speck, Schinken, Créme fraîche, Eier, Pfeffer und Salz gut vermischen. Camembert dazugeben und vorsichtig unterheben. 2/3 des Teiges rechteckig ausrollen und auf ein befettetes, mit Mehl bestaubtes Backblech legen. Den Belag gleichmäßig darauf verteilen. Den übrigen Teig ca. 3 mm dick ausrollen, in 1,5 cm breite Streifen schneiden und gitterförmig darüber legen. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 180 °C ca. 40 Min. backen.

Zutaten