Gitterblechkuchen mit Hähnchenfilet

Pizza

Zutaten (12 Stücke)

- » 600g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 4 Stiele Thymian
- » 3 Stiele Majoran
- » 12EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Dose Aprikose(n)
- » 40g Walnüsse
- » 250g Schmand
- » 3 Ei(er)
- » 100g Gouda
- » 200g Magerquark
- » 10EL Milch
- » 200g Weizenvollkornmehl
- » 200g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 1TL Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Hähnchenfleisch würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken. 3EL Öl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Lauchzwiebeln und Kräuter zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Aprikosen abtropfen lassen. Nüsse hacken. Schmand, 2 Eier und Käse verrühren, Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für den Teig Quark, Milch, restliches Öl und 1TL Salz verrühren. Beide Mehle und Backpulver mischen, zur Quarkmasse geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Gut 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (33x39cm) ausrollen und ein gefettetes, mit Mehl ausgestreutes Glasbackblech (28x34cm) damit auslegen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3. Hähnchenfleisch, Aprikosen und Nüsse mischen und auf dem Teig verteilen. Schmandguss gleichmäßig darüber gießen. Restlichen Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen in 2cm breite Streifen schneiden. Drittes Ei trennen. Die Streifen am Ende mit Eiweiß bestreichen und gitterförmig über den Kuchen legen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 40 min backen. Eigelb und Sahne verrühren. Teigstreifen und Kanten nach ca. 30min damit bestreichen.

Nährwerte: 430kcal pro Stück

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 218

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke