

Rezept: Hackfleisch-Hefekuchen

von Elisabeth Hesecker aus Warendorf-Vohren

Zutaten für den Hefeteig:

750 g Mehl
1 Päckchen Hefe
2 1/2 TL Zucker
1 1/2 TL Salz
50 g Butter
1/2 l lauwarme Milch

Zutaten für die Füllung:

750 g Gehacktes (halb Schwein, halb Rind)
50 g geräucherter Kochschinken (in dünne Streifen geschnitten)
12 g Salz
mehrere Umdrehungen aus der Pfeffermühle (schwarzer Pfeffer)
170 g geriebener Gouda
1 grüne Paprika (gewürfelt)
1 rote Zwiebel (klein geschnitten)

Zubereitung:

Für den Teig fünf Esslöffel der warmen Milch in eine kleine Schüssel geben, die Hefe hineinbröckeln, einen halben Teelöffel Zucker dazugeben und verrühren, bis sich die Hefe etwas aufgelöst hat. Die Schale mit einem Küchenhandtuch abdecken und alles etwa fünf Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Mehl in eine große Schüssel füllen und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die zimmerwarme Butter, den Zucker und das Salz am Rand verteilen. Wenn die gegangene Hefemasse Risse in der Oberfläche zeigt, die Masse in die Vertiefung in das Mehl gießen, mit etwas Mehl bedecken, einen Teil der warmen Milch dazugießen und alle Zutaten mit den Händen vermengen. Nach und nach die Milch angießen, bis der Teig eine leicht klebrige gleichmäßige Masse ergibt. Die Hände mit etwas Mehl bestäuben, um den Teig davon zu entfernen, die Schüssel mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Währenddessen die Zutaten für die Füllung miteinander vermengen. Dabei nicht den ganzen geriebenen Käse in die Füllung geben, sondern etwa zwei Handvoll zurückbehalten.

Wenn er aufgegangen ist, den Teig mit wenig Mehl noch einmal durchkneten und auf einer Arbeitsunterlage ausrollen (am besten auf einem Backtuch, ansonsten die Unterlage mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt). Er soll eine Kantenlänge von etwa 40 x 40 Zentimetern haben. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und den Teig eng einrollen. Aus der so entstandenen dicken Teigrolle 14 möglichst gleichmäßig dicke Scheiben schneiden (ca. 3 cm dick). Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigschnecken von der Mitte ausgehend zu einem Kreis anordnen. Die einzelnen Schnecken müssen nicht ganz dicht aneinander liegen, weil sich der Teig noch ausdehnt. Die Oberfläche mit dem zurückbehaltenen Käse bestreuen. Den Hackfleisch-Hefekuchen in den kalten Ofen schieben, damit der Teig noch etwas gehen kann. Den Kuchen bei 180 Grad Umluft etwa 45 Minuten backen.

Unser Tipp:

Am besten schmeckt der Kuchen noch warm. Die Füllung lässt sich variieren und auch zum Beispiel mit Erbsen und Pilzen zubereiten

Guten Appetit!