



Benötigte Zutaten

60 g	Premium Teebutter
300 g	Mehl
1 EL	Öl
	Wasser
	Fett für die Form
	Salz
Fülle	
150 g	Speck
70 g	Käse würzig
1 kg	Spinat
	Knoblauch nach Geschmack
30 g	Petersilie
1	Ei
	Speckwürfel zum Bestreuen
	Salz
einige	Sonnenblumenkerne

Spinat-(Speck-) Kuchen

Mit oder ohne Speck ein Genuss

Anleitung

1. Für den Teig Mehl, Butter, Öl, Salz und etwas Wasser zu einem Teig kneten. Kühl ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit Speck anrösten. Knoblauch und Petersilie hinzufügen und den Spinat untermischen.
3. Die Masse etwas überkühlen lassen. Mit Salz abschmecken. Zum Schluss mit Käse und Ei vermengen.
4. Den Teig ausrollen. In eine gefettete Springform legen.
5. Den Rand dabei hochziehen (etwas Teig beiseite legen).
6. Die Spinatmasse einfüllen.
7. Dann die Teigreste ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
8. Wie bei einer Linzertorte darüberlegen.
9. Zum Schluss die Masse noch mit einigen Speckwürfeln bestreuen.
10. Ca. 1 Stunde bei 200 Grad backen.

Andere Variante für die Form

11. Zwei gleich große Kreise formen.
12. Den ersten Teil des Teiges mit der Fülle bestreichen, die zweite Teigplatte darüberstülpen.
13. ACHTUNG: An den Rändern gut andrücken.
14. In der Mitte einen kleinen Topf aufsetzen und die Ränder einschneiden, dann drehen.
15. Den Mittelteil mit Sonnenblumen bestreuen.

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten