Rezept Oktober
PIKANTER HERBSTKUCHEN MIT PILZFÜLLUNG

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 60 Minuten
für eine Kastenform : kcal. 2820/ F 102g/ E 85g/KH 328g

Zutaten für die Füllung:

- 200 g Champignons
- 100 g Steinpilze
- 2 El Olivenöl, nativ
- 2 Lauchzwiebeln
- 30 g Tomaten, getr.
- Salz, Pfeffer

für den Teig:

- 2 El Thymian, frisch
- 400 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 100 g Roggenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tl Salz
- 3 Eier
- 250 g Magerquark
- 60 ml Olivenöl, nativ
- 50 ml Wasser
- 2 El Milch

Und so wird's gemacht:

Pilze in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und mit den Pilzen kurz dünsten. Tomaten grob hacken, unter die Pilze mischen und mit Pfeffer und Salz würzen.
Für den Teig Thymianblättchen grob hacken und mit Vollkornmehl, Backpulver sowie Salz mischen. Eier, Quark und Öl untermischen. So viel Wasser unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
Teig zu einem Rechteck (ca. 26 x 40 cm) ausrollen, Pilzmasse darauf verteilen und von der schmalen Seite aufrollen. Die Teigseiten zudrücken und Rolle mit dem Teigschluss nach unten in eine gefettete und bemehlte Kastenform legen.
Mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen etwas auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Warm oder kalt servieren.