

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

LAUCHTORTE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	350 g	Mehl	In eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.
2	25 g	Frische Hefe	In die Mulde bröseln.
3	1 EL	Zucker	Und
4	4-6 EL	Handwarmes Wasser	Zufügen und mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.
5	75 g	Butter	In einem kleinem Topf zerlassen, aber nicht kochen lassen.
6	Je ¼ TL	Salz, Paprika Edelsüß; Anis und Koriander	Zufügen und alle Zutaten von 5-7 zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
7	Den ganzen	Hefevorteig	Zuerst mit dem restlichem Mehl und dann mit der Butter-Eiermischung verrühren. Abgedeckt nochmals 15-20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit:
8	1 kg	Lauch	Halbieren, waschen, putzen und in Ringe schneiden.
9	3 Liter	Wasser	Zum Kochen bringen und
10	1 Pr	Salz	Zufügen. Die Lauchringe darin 3 Minuten blanchieren und auf einen Sieb abtropfen lassen.
11	1	Backblech	Einfetten und mit Grieß ausstreuen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
12	Den ganzen	Hefeteig	Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen und das Backblech damit auskleiden.
13	2	Eier	In einer Rührschüssel aufschlagen und
14	250 ml	Saure Sahne	Sowie
15	Je 1 TL	Salz, Paprika Edelsüß, gem. Kümmel und Anis	Zufügen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
16	Die ganze	Eiermischung	Mit dem Lauchgemüse verrühren und gleichmäßig auf das Backblech streichen. Auf der unteren Schiene ca. 60 Minuten backen.

Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!**Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583**