

Schwäbischer Salzkuchen mit Tomaten

- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : " } });
```

Salzkuchen ist ein „klassisch schwäbisches“ Gericht. Das ist die Antwort auf den Zwiebelkuchen, die Quiche Lorraine oder die Pizza zu deren Familie er gehört.

In NRW allerdings, gibt es ebenfalls einen Salzkuchen, (auch wenn es sich paradox anhört) einen runden „Kümmelkringel“, eine Dortmunder Bierspezialitäten. Dieser wird meist mit Mett, Schwartemagen oder Käse belegt, allerdings ist er nur in den alteingesessenen Gasthäusern zu finden.

Der Salzkuchen von unserem Chefkoch, Fritz Grundmann, ist der mit Tomaten ergänzte Klassiker, der sich wunderbar mit dem sahnigen Belag verbindet und besonders saftig ist.

Zutaten

- **Für eine ø 28 cm Tarteform:**
- **Der Hefeteig:**
- 250 g Mehl von Typ 405, gesiebt, mit 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker gemischt
- 40 g Butter oder auch Schweineschmalz
- 150 ml warme Milch
- 10 g frische Hefe, gebröckelt
- **Für die Füllung:**
- 400 ml saure Sahne
- 100 ml süße Sahne
- 2 ganze Eier
- 4 EL Schnittlauch, gehackt
- 8 vollreife Tomaten ohne Blüte, halbiert oder in dicken Scheiben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, die Tarteform einfetten und leicht mit Mehl ausstäuben.

Schritt2

Die gebröckelte Hefe mit etwas Zucker in die Mitte des Mehls geben und mit ein wenig warmer Milch übergießen, etwas Mehl vom Rand darüber stäuben.

Schritt3

Abgedeckt an einem warmen Ort, ca. 30 - 40 min. aufgehen lassen.

Danach alles miteinander vermengen und kräftig durchkneten, wieder etwas aufgehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, der Tarteform anpassen und auskleiden.

Schritt4

Die Eier mit der sauren Sahne und der Sahne verquirlen, herzhaft salzen und pfeffern und den Schnittlauch unterheben.

Über den Tarte Boden geben, die Tomaten einsetzen und verteilen.

Schritt5

Auf der 2. Schiene von oben 55 - 60 min. backen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Gefüllte Kuchen, Kleine Gerichte, Schwäbisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebischer-salzkuchen/>