# Spinat-(Speck-) Kuchen

## Mit oder ohne Speck ein Genuss

## 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 |

## 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.

IN SALZBURG

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten