

Haubergbrot



Zutaten für 1 Kuchenblech

- 500gr. Roggenbrot (Backmischung)
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Becher Schmand
- 2 Becher Saure Sahne
- 4 Eigelb
- 100gr. geriebenen Käse (z.B. Gauda)
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 150gr. fetten Speck
Semmelbrösel

Aus der Backmischung "Roggenbrot" nach Anleitung einen Brotteig herstellen, 2 x gehen lassen, ausrollen und auf das Blech legen. Jetzt nochmal gehen lassen.

Aus Schmand, Saure Sahne, Eigelbe, geriebenen Käse, Gewürze und den in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln (nach Möglichkeit nur das Grüne verwenden) eine Masse herstellen, abschmecken und auf den Brotteig geben.

Fetten Speck in feine mundgerechte Scheiben schneiden, in den Semmelbröseln wälzen und auf der "grüne Masse" verteilen.

Bei ca. 200 Grad im Backofen ungefähr 1/2 Stunde backen. Die Masse muss gestockt sein und eine leichte Farbe bekommen.

Guten Appetit!