

UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM FEBRUAR



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Lauchkuchen

mit Hofschnittkäse

Das braucht man

für 1 Springform von 24 cm Durchmesser

150 g Butter

4 Eier (M)

Salz

290 g Weizenmehl

250 g Lauch (Porree)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

1 EL Sonnenblumenöl

150 ml Hofsahne

125 ml Hofmilch

Pfeffer, gemahlener Kümmel

250 g kräftiger Hofschnittkäse (grob gerieben)

Und so wird's gemacht:

125 g Butter bei kleiner Hitze schmelzen lassen. 2 Eier mit $\frac{1}{2}$ TL Salz und der leicht abgekühlten Butter schaumig rühren, mit 250 g Mehl zu einem Teig verkneten, in Haushaltsfolie wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Lauch putzen, waschen, schräg in feine Ringe schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken, alles mit 1 EL Hofbutter und 1 EL Öl unter Rühren 5-6 Minuten dünsten. Hofsahne und Hofmilch mit den restlichen Eiern und 40 g Mehl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, 20 Minuten quellen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen, Teig zwischen zwei Lagen Haushaltsfolie ausrollen. Springform mit restlicher Butter einfetten, Teig hinein geben und einen ca. 3-4 cm hohen Rand formen. Hofschnittkäse zum Sahne-Mehl-Mix geben, alles gut vermischen. Lauch-Zwiebel-Mix auf dem Teig verteilen, leicht salzen und pfeffern, Käse-Mischung darüber geben, alles im vor geheizten Backofen in 45-50 Minuten goldbraun backen.

Und zum Dessert eine feine Cassata-Creme: 250 g Hof-Sahnequark mit 2 EL Zucker, dem ausgeschabten Mark von 1 Vanilleschote, 1-2 EL Amaretto (ital. Mandellikör), 3 EL grob geraspelter Zartbitterschokolade und 3 EL fein gehackten kandierten Früchten vermischen, mit Löffel-Biscuits servieren.

www.hofkaese.de

www.hofmolkereiprodukte.de



Unsere Gütesiegel für handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte