



## SPECKKUCHEN (BADEN-WÜRTTEMBERG)

### Zutaten:

2 Stangen Porree  
250g geräucherter Speck  
200ml Sahne  
400ml Schmand  
4 große Zwiebeln  
250g Emmentaler, geraspelt  
3 Eier  
Muskat  
Salz, Pfeffer  
1 Tarte- bzw. Quiche-Teig (Fertigprodukt)

### Zubereitung:

In einer gefetteten Springform den Tarte-Teig einlegen und vorsichtig andrücken. An den Rändern etwas hochschieben. Den Porree putzen und der Länge nach halbieren, denn in halbe Ringe schneiden. Den Speck und die Zwiebeln klein würfeln. Zunächst den Porree in der Pfanne andünsten. Herausnehmen und beiseite stellen. Jetzt die Zwiebeln in der Pfanne andünsten und den Speck dazu geben. Etwas abkühlen lassen. Die Eier mit dem Schmand und der Sahne in einer Schüssel verschlagen. Dann Speck, Zwiebeln, Porree und Emmentaler unterrühren und mit Muskat, Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen. Die Masse in die Springform geben und im auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Den Kuchen auskühlen lassen, die Springform öffnen und den Kuchen auf eine Tortenplatte heben. Wie eine Torte schneiden und servieren.