

"Bratwursttorte" von V. Rabe, Westerholz



300 g Mehl

80 ml lauwarmes Wasser

150 g Butter

Prise Salz

6 rohe Bratwürste

3 Brötchen

1/8 l Milch

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

2 Eier

1 TL geriebene Zitronenschale

1 Prise Muskat

1 TL Majoran

1 Eigelb

1 Prise Pfeffer

50 g geriebener Emmentaler

Mehl, Wasser, Butter und das Salz zu einem Teig verkneten. Anschließend für ca. 1h in einer Folie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Bratwürste in einer Pfanne etwas anbraten.

Brötchen zerkleinern und in der Milch einweichen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken, etwas andünsten und zu dem Brö-Milchgemisch hinzugeben. Salz, Muskat, Majoran, Pfeffer, geriebene Zitronenschale, Eier und den Käse ebenfalls hinzugeben und alles zu einer Masse verrühren.

Ca. 2/3 des Teiges ausrollen und in eine gefettete Springform legen. Den Teig am Rand der Backform etwas hochziehen.

Bratwürste spiralförmig auf den Teig legen und die Brötchenmasse darüber verteilen.

Restlichen Teig dünn ausrollen und als Deckel über die Masse geben. Mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit dem Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei U-/Oberhitze 200°C, Umluft 180°C ca. 30min backen lassen.

Nach Belieben kann man die Torte mit Käse überbacken. Hierzu wird die Torte ca. 10 min vor Ende der Backzeit aus dem Ofen genommen, mit Käse bestreut und dann fertiggebacken.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.