



Die Rezeptidee der Woche:

Woche 20/ 2014



## ***Spargelkuchen***

*Zutaten für ca. 4 Personen:*

### **Für den Teig:**

<b>200g</b>	<b>Weizenmehl</b>
<b>100g</b>	<b>Magerquark</b>
<b>100g</b>	<b>Butter oder Margarine</b>
<b>1 TL</b>	<b>Backpulver</b>
	<b>Salz</b>

### **Für den Belag:**

<b>500g</b>	<b>Spargelspitzen</b>
<b>250 ml</b>	<b>Wasser</b>
<b>4</b>	<b>Eier</b>
<b>200 ml</b>	<b>Sahne</b>
<b>200g</b>	<b>Gouda</b>
	<b>Salz &amp; Pfeffer</b>
	<b>Muskat, gerieben</b>

### *Zubereitung:*

Während die Spargelspitzen im 1/4 l Wasser bissfest kochen, kann man die Zutaten für den Teig zusammenkneten und in eine gefettete Springform oder Quicheform geben, bei 200 Grad für 10-15 min blind backen. Einen Rest Teig bitte aufheben für den Rand.

In der Zeit, wo der Teig vorgebacken wird, verrührt man Sahne, Eier, Salz & Pfeffer, Muskat, miteinander.

Dann nehme man den vorgebackenen Teig aus dem Ofen, kühle ihn ab und vom restlichen Mübteig einen Rand andrücken. Dann den gekochten (gut abgetropften) Spargel darauf geben, die Eiersahne darüber verteilen und das ganze mit dem geriebenen Gouda Käse bestreuen. Den Spargelkuchen noch einmal für 30 min bei 200 Grad in den Ofen bis die Eiersahne gestockt und der Kuchen eine goldgelbe Farbe hat.

Lasst es Euch schmecken.

Dazu schmeckt ein deutscher Riesling, für Nicht-Alkoholtrinker ein herber Apfelsaft.