

Super Kohl – super cool !

Sauerkrauttorte mit Ananas

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

250 g Mehl
125 g Butter
4 Eier
Salz, Butter für die Form
5 El Rosinen
2 cl Apfelschnaps
1 mittelgr. Zwiebel
Butterschmalz f. d. Pfanne
500 g Sauerkraut (Dose)
15 Scheiben Frühstücksspeck
4 Scheiben Ananas
5 Scheiben von 1 geschälten Apfel
1 Eigelb
200 g süße Sahne
125 g Speisequark
Salz u. Pfeffer
Oregano

EIN REZEPT VON:

Sonja Carlsson

AUS:

Kohl saisonfrisch

TIPPS:

Rezept ergibt 12 Stücke

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, 1 Ei, 3 El Wasser sowie einer Prise Salz einen Mürbteig bereiten und diesen etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Die Backform (26-28 cm Durchm.) mit Butter einfetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Die Rosinen für etwa 2 Stunden in den Apfelschnaps einlegen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und darin die Zwiebel glasig werden lassen.

Das Sauerkraut klein schneiden, in die Pfanne geben, die Rosinen hinzugeben und alles auf kleinster Stufe etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Den Frühstücksspeck klein schneiden, auf dem Teigboden verteilen, das erkaltete Sauerkraut darüber geben und die Ananas- sowie Apfelscheiben darauf legen.

Die restlichen Eier mit dem Eigelb, der Sahne und dem Frischkäse verquirlen, mit Salz, Pfeffer sowie Oregano würzen und über das Sauerkraut gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 bis 25 Minuten backen. Die Torte heiß oder kalt servieren.