

## Kürbis-Hackfleisch Kuchen



Eine herzhaftes Quiche mal ganz anders mit Hefeteig, statt mit Mürbteig

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Hefeteig:</b> 450 g Mehl (gerne auch 350 g Weizenmehl und 100 g Roggenmehl gemischt)	in eine Schüssel sieben
1 Würfel frische Hefe (oder Trockenhefe)	auf das Mehl bröseln
250 g Margarine	
1 Becher (200 g) Schmand	
3 Eßl frische oder 1 Eßl getrocknete gehackte Kräuter (z.Bsp: Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Oregano....)	
1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz	
50 g geriebenen Parmesan	alles zu einem festen Hefeteig verkneten. Wer mit den Knehtacken des Handmixers an

	seine Grenzen stößt, knetet einfach mit der Hand weiter. Teig am besten auf einer Wärmflasche und mit einem Geschirrtuch zugedeckt 1 Stunde auf das Doppelte gehen lassen.
<b>Belag:</b>	
100 g Risotto Reis	mit
200 g Wasser	und
1 Prise körniger Brühe	aufkochen und zugedeckt bissfest ziehen lassen.
1 kleiner Hokkaido Kürbis (Fruchtfleisch nach Entkernen: 500 – 700 g)	Kürbis entkernen, grob stückeln und entweder mit der Hand grob raspeln oder im Thermomix kurz zerkleinern.
400 - 500 g Hackfleisch	in einer Pfanne mit
etwas Öl	krümelig hellgrau anbraten
1 mittelgroße Zwiebel	fein hacken und zugeben
2 Knoblauchzehen	ebenfalls fein hacken und zugeben. Kürbisfleisch ebenfalls zugeben.
1 Eßl Grillgewürz (Paprika, getrocknete Kräuter, etwas Zimt, Curry) je 1 gute Prise Salz und Pfeffer	den Belag würzen
200 g Schafskäse	zerkrümeln und unterheben. Den Belag auskühlen lassen.
	Eine sehr große Springform oder Backschneide (siehe unten) mit dem Hefeteig auskleiden. Rand über den kompletten Springformrand hochziehen. (Etwas Hefeteig für die Verzierung beiseite legen). Unter die abgekühlte Füllung
1 Becher Schmand	und

2 Eier	unterheben. Auf den Teig zuerst den Reis, dann die Füllung streichen. Mit
50 g geriebenen Parmesan oder Emmentaler	den Käse über die Füllung streuen. Den restlichen Teig zwischen 2 Backfolien dünn auswellen und Blüten und Blätter ausstechen. Den Kuchen damit verzieren.

<b>Temperatur:</b>	190 Grad Ober- und Unterhitze
<b>Backzeit:</b>	30-35 Minuten backen

**Tipp:** Die Menge reicht auch für eine Lumara-Backschnitten-Form. Wer keine solche Form hat, kann auch das tiefere Bratenblech des Herdes nehmen und das ganze wie eine riesige Pizza verarbeiten. Dann wird der Belag dünner und der Teig darunter geht noch besser auf.