

Grüner Hefeteig - Speckkuchen aus Hessen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Althergebracht, bodenständig - deftig, zur Tasse Kaffee, einem hessischen „Federweißen“ Äpfelwoi oder auch einem Bier.

Zutaten

- Für den Teig: (Ausreichend für 1 Haushaltsbackblech:
 - 200 g Roggenmehl, gesiebt
 - 200 g Weizenmehl, gesiebt
 - 1 Würfel Hefe,
 - 1/4 l warmes Wasser,
 - 1 Tl Zucker, 1 Prise Salz
- Für den Belag:
 - 125 g fetter Speck in groben Würfeln
 - Etwas Panierbrot
 - 500 g Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
 - 1 große gekochte Kartoffeln
 - 2 - 3 ganze Eier,
 - 2 Becher Schmand
 - ¼ l Milch
 - 2 El Butter
 - 1 El Mehl
 - 1 El Öl
 - Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter auslassen, das Mehl dazu geben, etwas „ausschwitzten“ lassen und mit der Milch und dem Schmand aufgießen, 3 - 4 min. köcheln lassen. Die vorbereiteten Frühlingszwiebeln dazu geben, weitere 2 - 3 min. garen, salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen. Die Speckwürfel in Panierbrot wälzen. Die Speckwürfel in Panierbrot wälzen.

Schritt2

Der Teig: Die frische Hefe in 3 - 4 El in lauwarmem Wasser auflösen, Salz und Olivenöl dazu geben und mit etwas Mehl in der Mitte, zu einem kleinen „Vorteig“, verarbeiten. Etwa 1/2 Stunde an einem warmen Ort, abgedeckt, "aufgehen lassen". Danach in der Küchenmaschine oder von Hand, zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt3

Zu einer Kugel formen, etwas einölen, an einem warmen Ort, mit einem Küchentuch abgedeckt, erneut aufgehen lassen (bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat). Ausrollen und einem gefettetem Backblech anpassen, noch einmal abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt4

Nunmehr den Frühlingslauch darüber geben, Kartoffelscheiben und die Speckwürfel gleichmäßig verteilen. Bei 175 ° C für 45 min. in die mittlere Schiene des Backofens geben und auch den Speck schön knusprig backen.

Schritt5

Schmeckt am Besten noch warm, direkt aus dem Ofen; dazu trinkt man in Hessen eine Tasse Kaffee, einen hessischen „Federweißen“ oder auch ein Bier.

Rezeptart: Hessisch **Tags:** althergebracht, bodenständig, einfach gemacht, hefeteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruener-hefeteig-speckkuchen-aus-hessen/>