

# Kuchen Backen Rezepte

## Blumenkohlkuchen Grundrezept

Stichworte: Blumenkohl, Kohl, Gemüse, Oma, Großmutter

---

### Geriebener Teig (2 Böden):

300 g Mehl,  
150 g kalte Butter,

3 Essl. kaltes Wasser (evtl. mehr),  
1 Spritzer Salz

### Belag:

500 g Blumenkohl,  
25 g Butter,  
150 g Sahne,  
3 Eier,

Salz,  
schwarzer Pfeffer,  
Muskatnuss

---

Für den Geriebenen Teig Mehl in eine Schüssel sieben, kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

Für den Belag den Blumenkohl waschen, in Röschen teilen und in Salzwasser kochen. Aus dem Sud herausnehmen, abtropfen lassen und nochmals zu kleinsten Röschen verteilen.

Eier mit Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit den Röschen vermischen und auf den Kuchenboden geben. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 40 Minuten backen.