Artikel vom 16.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 22:53 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/herzhafter-osterkuchen

Herzhafter Osterkuchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 1 Springform 26 cm Ø):

Teig:

350 g Mehl + etwas zur Bearbeitung

1 TL Salz

150 g kalte Butter

1 Ei (Größe M)

3 bis 4 EL kaltes Wasser

Belag:

4 hartgekochte Eier

500 bis 750 g blanchiertes oder TK-Mischgemüse (zum Beispiel Möhren, Erbsen, Mais)

4 bis 5 EL Semmelbrösel

1 EL Öl

Guss:

3 Eier

500 g aufgetauter Rahmspinat

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

½ TL Muskat

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig mit kalten Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Es kann hilfreich sein, vorab alles für 30 Minuten in den Kühlschrank zu stellen. Ist der Teig fertig, zu einer Kugel geformt und in Folie gewickelt für etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, den Rand des Teiges hochziehen und oben gerade abschneiden. Nun auf den Teig am Boden die Semmelbrösel geben, darauf das gegebenenfalls aufgetaute Gemüse verteilen. Den Spinat mit den Eiern und den Gewürzen verrühren und auf das Gemüse geben. Die hart gekochten Eier pellen und halbieren, dann gleichmäßig auf dem Spinat platzieren, leicht eindrücken und mit dem Öl bepinseln. Den überstehenden Teigrand umklappen. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten backen, bis die Spinatmasse komplett gestockt ist. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Warm oder kalt servieren.

Kathrin Fries