



Zutaten

- 400 g **Mehl**
- 1 Würfel **Hefe, frisch**
- 1 TL **Zucker**
- 1 EL **Pflanzenöl**
- 1 TL **Salz**
- 300 g **Lauch**
- 4 **Eier**
- 400 g **Sour Creme**
- Salz**
- Pfeffer**
- 250 g **Speck**
- 30 g **Paniermehl**

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. Hefe und Zucker in 60 ml lauwarmen Wasser auflösen, in die Mulde gießen und etwas Mehl vom Rand untermischen.

Zugedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. 200 ml Wasser, Öl und Salz zum Teig geben, verkneten, zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt erneut 30 Minuten gehen lassen, wobei der Teig auf das Doppelte aufgeht.

Für den Belag Lauch waschen, abtropfen lassen und in etwa 3 mm dicke Ringe schneiden. Eier aufschlagen und mit Sour Creme glattrühren.

Lauchringe untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck in Würfeln schneiden und mit Semmelbröseln mischen.

Teig erneut durchkneten und auf einem bemehlten Blech ausrollen. Backblech etwas einfetten und die Teigplatte auflegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und nochmals 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Lauch-Mischung gleichmäßig darauf verteilen und mit den Speckwürfeln bestreuen. Speckkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30 Minuten backen.

Guten Appetit!