

Super Kohl – super cool !

Krautkuchen „Nordhessenpizza“

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Hefeteig: 400 g Mehl

1 Tl Salz

30 g Hefe

¼ l lauw. Wasser

Belag: 75 g Fett

1 kg gehob. Kraut

3 große Zwiebeln

1 Tl Salz

½ Tl Kümmel

2 Eier

150 g Speckwürfel

2 El. Mehl

EIN REZEPT VON:

Anette Schweinebraten

AUS:

Besse

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Weißkraut 10 Minuten dämpfen.

Zwiebeln würfeln und zum Kraut geben.

Speckwürfel anbraten.

Sonstige Zutaten vermengen und zur Krautmasse geben.

Den Speck unterheben.

Die Krautmasse nochmals durchrühren und auf dem Teig verteilen.

Backen bei 200°C für 35 bis 40 Minuten.