



**ORF extra**

## Hefeteigkuchen mit Mangold und Hüttenkäse

ZUBEREITUNG: 40 MINUTEN • GEHZEIT: 50-55 MINUTEN • BACKZEIT: 20-25 MINUTEN

### Für 4 Hefekuchen

#### Für den Hefeteig:

400 g Weizenmehl, Type 405 + etwas mehr für die Verarbeitung  
20 g Hefe  
250 ml lauwarmes Wasser  
1 EL Zucker  
6 g Salz

#### Außerdem:

800 g Mangold  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
8 EL Sonnenblumenöl  
500 g Hüttenkäse  
2 Eier  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Zucker in die Mulde geben. Die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und den Vorteig 10–15 Minuten an einem vor Zug geschützten und warmen Platz in der Küche gehen lassen.

Das restliche Wasser langsam unter ständigem Rühren mit den Knethaken des elektrischen Handrührers einarbeiten. Salz zufügen und den Teig circa 5 Minuten kneten.

Teig erneut mit einem Küchentuch bedecken und gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat, was circa 40 Minuten dauert.

Mangold putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Blätter von den Stielen schneiden und in feine Streifen schneiden.

Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Mangoldblätter zufügen.

Hüttenkäse mit den Mangoldblättern, den Eiern, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer verrühren und abschmecken.

Teig mit bemehlten Händen durchkneten und in 4 gleich schwere Portionen teilen. Die Portionen mit den Händen zu dünnen Fladen ziehen. Da der Teig klebrig ist, die Hände mehrmals in Mehl tauchen.

Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fladen nebeneinander auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und mit der Hüttenkäse-Eier-Masse bestreichen. Die Kuchen mit Mangoldstielen belegen, dafür die Stiele passend zuschneiden. Jeweils 2 EL Sonnenblumenöl über die Fladen träufeln.

Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen schieben und jeweils circa 20–25 Minuten backen, dann sofort servieren.