

frei nach Dr. Oetkers Backmagazin

Wurstkuchen

1 Kuchen

Zutaten

250 g Weizenmehl, 3 gestrichene Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Salz, 50 ml Öl, 150 g Remoulade, 2 Teelöffel Senf, 3 Eier, 4 Gewürzgurken, 125 g Bockwurstchen, 4 Zwiebeln

Zubereitung

1. eine kleine Kastenform mit Butter einreiben und bemehlen
2. Backofen auf 160°C vorheizen
3. die Zwiebeln fein schneiden und mit etwas Öl bei mittlerer Temperatur in der Pfanne rösten
4. Gewürzgurken abtropfen lassen und in kurze Streifen schneiden
5. Bockwurstchen in Scheiben schneiden
6. das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz gründlich vermischen
7. Öl, Remoulade, Senf und Eier zugeben und zu einem glatten Teig rühren
8. jetzt die Gurken, die Wurstchen und bis auf zwei Esslöffel die Röstzwiebeln zugeben und vorsichtig unter den Teig heben
9. Teig in die Form füllen, mit den restlichen Röstzwiebeln bestreuen und bei Umluft 50 Minuten backen

Zeitbedarf

30 Minuten zuzüglich Backzeit

