



# Rotkrautkuchen

mit Putenfleisch

*Schichtkuchen - Vielschichtige Kuchen fast ohne Teig*



## Beschreibung der Zubereitung

1. Zunächst alles für den **Rotkrautkuchen mit Putenfleisch** vorbereiten: Für den Teig Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut aufschlagen, zerlassene Butter und restliche Teigzutaten der Reihe nach zugeben und zu einem flüssigen Teig verarbeiten.
2. Fleisch in hauchdünne Scheiben schneiden, Rotkraut ganz dünn hobeln und in eine Schüssel geben.
3. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Fruchtfleisch ebenfalls fein hobeln.
4. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden, zum Kraut geben, mit Essig, Salz, Pfeffer und Nelkenpulver würzen und alles gut vermischen.
5. Die Form mit Butter befetten und mit Mehl austauben.
6. Mit einer Schicht der Rotkrautmischung den Boden der Kastenform bedecken
7. Dann eine Lage Apfelscheiben darauflegen, mit einem Schöpflöffel Teig darauf verteilen.
8. Eine Lage Putenfleisch daraufgeben (Bild 5), danach Rotkraut, Äpfel, Teig und wieder Fleisch abwechselnd einfüllen, bis alle Zutaten verbraucht sind (mit Teig abschließen).
9. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft auf einem Rost

auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten backen.

10. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, einige Stunden (am besten über Nacht) auskühlen lassen, aus der Form stürzen und den **Rotkrautkuchen mit Putenfleisch** in Scheiben schneiden.

**Tipp:** Der Kuchen kann kalt gegessen oder aufgewärmt werden.

Aus dem Buch:

**PIKANTE KUCHEN (erscheint im März 2018)**

Herzhafte Torten, Quiches & „Schichtkuchen“ Die besten Rezepte

112 Seiten, jedes Rezept bebildert, 21 x 28 cm, Hc.

ISBN: 978-3-7020-1722-4

€ 16,90

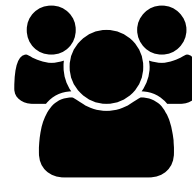
## Zutaten für 14 Person(en)

Teig	
3	Eier
60 g	Butter
1 TL	Salz
120 g	Weizenvollkornmehl
100 g	Topfen 20 % F. i. Tr.
200 ml	Milch
Für die Schichten	
400 g	Putenbrustfleisch*
300 g	Rotkraut, ohne Strunk
2	Äpfel
2	Schalotten
1 EL	Apfelessig

	Salz und Pfeffer
1 Prise	Gewürznelkenpulver
<b>Außerdem</b>	
	Butter und Mehl für die Form

**152**

KALORIEN PRO PORTION

**14**

PERSON(EN)

\* Das Putenfleisch kann man auch in kleine Stücke schneiden und diese vor dem Einschichten in wenig Öl kurz anrösten.