

Herzhafter Kuchen mit Hähnchen-Lauch-Füllung



Herzhafter "Kuchen" mit Hähnchen-Gemüse-Füllung

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Teig

10 g frische Hefe
150 ml lauwarmes Wasser
½ TL Zucker
275 g Mehl
½ TL Salz
4 EL Olivenöl

Für die Füllung

450 g Hähnchenbrustfilet
1 Stange Lauch
1 Paprika (rot, gelb oder orange)
2 EL Öl zum Anbraten
1 EL Sojasoße
1 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer
2 EL Crème fraîche

Außerdem

1 EL Milch
1 Eigelb
Sesam zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Erst die Hefe-Wasser-Mischung dazugeben und mit den mit Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken unter das Mehl mengen. Danach das Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust abbrausen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch und die Paprika putzen und waschen. Den Lauch in Ringe, die Paprika in Würfel schneiden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenstücke darin anbraten. Lauch und Paprika dazugeben und kurz mit andünsten. Sojasoße und Gewürze dazugeben. Zum Schluss Crème fraîche unterrühren.
5. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Eine Springform (24 cm Ø) einfetten.

7. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in zwei Stücke teilen und jeweils zu Kugeln formen. Eine Kugel passend für die Springform ausrollen und in die Form legen, am Rand etwas andrücken.
8. Die Füllung darauf verteilen, dabei am Rand ca. 1,5 cm freilassen.
9. Die zweite Teigkugel ebenfalls ausrollen, auf die Füllung legen und am Rand andrücken. Mit einem scharfen Messer einige Mal einschneiden.
10. Milch und Eigelb verquirlen und die obere Teigplatte damit einstreichen. Mit Sesamsamen bestreuen und für 35-40 Minuten backen.
11. Warm servieren.