

## Schmierkuchen auf Brotteig

Rezept von Siggie Reitz vom Landgasthof "Zum Löwen"

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Pck Brotteigmischung  
3-4 Birnen  
1-2 süße Zwiebeln  
250 g Speckwürfel  
250 g Schmand oder Creme Fraiche  
3 Eier  
250 g Gorgonzola

### Zubereitung:

Der Einfachheit halber bedient man sich einer fertigen Brotteig-Backmischung aus dem Supermarktregal (Roggenbrot oder Landbrotmischung). Den Teig nach Anweisung vorbereiten. Wenn die Geh- bzw. Ruhezeiten vergangen ist, in 2 Portionen teilen (1 Port. = 1 Blech).

Den Teig ausrollen und auf dem Blech gleichmäßig verteilen. Am Rand mit dem Fingerrücken etwas hochdrücken, um einen etwas erhöhten Rand zu erzeugen. Mit einer Gabel den Teig gleichmäßig einstechen und für 10 min in den leicht angewärmten Backofen (30 - 40 Grad) schieben.

In der Zwischenzeit 3-4 Birnen schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. 1 - 2 süße Zwiebeln schälen, vierteln und dünn schneiden. 250 g gewürfelten Speck in der Pfanne anbraten und abkühlen lassen. 250 g Schmand oder Creme Fraiche mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 Ei und 2 Eigelben glatt rühren. 250 g Gorgonzola würfeln. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und auf 220 Grad Ober-/Unterhitze bzw. 200 Grad Umluft vorheizen. Die Schmand-Eiermasse und den Speck auf dem Teig verstreichen, Birnen und Zwiebeln darüber verteilen. Die Gorgonzola-Würfel auflegen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle vollenden. Jetzt in den Backofen und die Temperatur um 20 Grad reduzieren. Nach 25-30 Minuten und schön gratinierter Oberfläche ist der Schmierkuchen fertig. Der Belag ist natürlich nach jedermanns Geschmack wandelbar (Äpfel, Blutwurst, ein anderer Käse etc.)