



# Herzhafter Kuchen mit Spinat und Spiegeleiern



## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Gehzeit und 40 Min. Backzeit

pro Portion: 1232 kJ, 294 kcal, 20 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 19 g Fett, 149 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Fan Food Alert! Zum Kinostart des neuen Jurassic World Films haben wir einen Dino-Kuchen gebacken. Wir zeigen dir, wie du diesen saftigen Kuchen ganz easy nachmachen kannst. Spinat verleiht dem herzhaften Kuchen eine grüne Färbung. Außerdem wird der Spinatkuchen mit Spiegeleiern – oder besser gesagt Dinoeiern ;) - dekoriert. Du bist ein großer Dinosaurier Fan? Dann mache den Spiegeleierkuchen schleunigst mal nach! Hier geht's zum Rezept:

### Step 1:

Im ersten Schritt Milch erhitzen bis diese lauwarm ist, dann die Hefe in die Milch bröseln und darin auflösen. Nun mischt du Mehl, Zucker und Salz und machst eine Mulde in die Mehlmischung. Jetzt gibst du die Hefemilch und das Olivenöl dazu und verknetest alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

### Step 2:

Im nächsten Schritt kannst du den Spinat ausdrücken, Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein würfeln. Dann erhitzt du Öl in einer Pfanne und brätst die Zwiebeln und den Knoblauch darin an. Den Spinat dazugeben und kurz mit andünsten. Als nächstes reibst du den Parmesan, verrührst diesen mit dem Frischkäse und 2 Eiern und mischst alles mit dem Spinat. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

### Step 3:

Als nächstes knetest du den Teig noch einmal mit den Händen durch und rollst ihn mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Teigfladen aus. Dann fettest du eine Springform und legst den Teig hinein. Dabei formst du einen ca. 5 cm hohen Rand. Die Spinatmischung in die Form geben und alles für ca. 20 Minuten backen.

### Step 4:

Im letzten Schritt kannst du die restlichen Eier einzeln in Tassen aufschlagen. Dann nimmst du den Kuchen nach 20 Minuten kurz aus dem Ofen und drückst mit einer kleinen Kelle eine Mulde in die Spinatmasse. Dabei ein Ei in die Mulde setzen. Das wiederholst du mit den anderen Eiern, sodass die Eier gut verteilt sind. Jetzt den Kuchen ca. 20 Minuten weiter backen, bis die Füllung und die Eier fest sind. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und dann servieren.

## Zutaten

### Für den Hefeteig:

1/2 Würfel	frische Hefe
150 ml	Milch
250 g	Weizenmehl
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl

### Für die Füllung:

450 g	Rahmspinat (TK), aufgetaut
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
250 g	Frischkäse
100 g	Parmesan (am Stück)
6	Eier (Größe M)
1 TL	Öl, zum Einfetten

### Sonstiges:

Springform (24 cm Durchmesser)
Nudelholz
Kelle