

Die Spinathäppchen lassen sich wunderbar einzeln wegbrechen und eignen sich daher sehr gut für ein Apéro.

## Apéro-Spinatkuchen

### Zutaten Pizzateig

500g	Pizzamehl*
1 TL	Salz*
½ Würfel	Hefe
3 dl	Wasser
2 EL	Olivenöl

### Zutaten Füllung

450g	feiner Spinat
1	rote Zwiebel, gehackt
1-2	Knoblauchzehen, gehackt
	Butter zum Dämpfen
120g	magere Speckwürfeli, gehackt
70g	Sbrinz AOP, gerieben
80g	Rahmquark
1	Eiweiss, leicht verquirlt
	Salz, Pfeffer Muskatnuss
	etwas Mehl zum Auswallen
1	Eigelb, verrührt mit
1 TL	Rahm und
½ TL	Zucker



### Zubereitung Pizzateig

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren. Zusammen mit dem restlichen Wasser und mit dem Öl zum Mehl geben. Mischen und kneten bis der Teig nicht mehr klebt und geschmeidig ist (ca. 10 Minuten). In der Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen (1,5-2 Std.).

### Zubereitung Füllung

Spinat in siedendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abgiessen, grob hacken. Zwiebel und Knoblauch in Butter 4-5 Minuten andämpfen, mit Speck, Sbrinz, Quark und Eiweiss zum Spinat geben, würzen.

### Zubereitung Spinatkuchen

Runde Backform mit einem Durchmesser von 26-28cm mit einem Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl 3mm dick auswallen. Rondellen von 7cm Durchmesser ausstechen. Je 1-2 TL Füllung darauf verteilen, zu Halbmonden zusammenklappen, dann nochmals zusammenklappen, so dass eine Art Muschel entsteht. Diese mit der Füllung nach oben in einem Kreis von aussen nach innen in die vorbereitete Form legen. Mit Eigelb bestreichen.

Im unteren Teil des auf 200° C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.

### Tip

Der Kuchen lässt sich auch gut schneiden.

Quelle: Le Menu 4/2016