



Bacon and Egg Pie

Zutaten (für **acht** Portionen):

Teig

300 g Mehl
100 g Butter, gekühlt
80 g Schweineschmalz, gekühlt
Salz, Kurkuma
1 Eigelb

Füllung

400 g Bacon oder Speck, in Scheiben
1-2 Tomaten
3-4 Champignons
½ Bund Schnittlauch
7 Eier

Guss

2 Eier
100-150 ml Milch
Salz, Pfeffer

Zubereitung (25 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Teig Mehl, Butter, Schweineschmalz und Salz in eine Schüssel geben und mithilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einer streuselartigen Masse vermischen. Durch die Zugabe von Kurkuma kann hierbei ein besonders gelbes Ergebnis erzielt werden. Dann das Eigelb und so viel Wasser dazugeben, dass sich alles zu einem glatten Teig verbindet. Hierbei möglichst zügig vorgehen, um den Teig nicht zu sehr zu erwärmen. Ihn dann in Backpapier eingeschlagen mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Speck knusprig in einer Pfanne anbraten. Die Tomaten entkernen und fein würfeln, die Champignons in Scheiben schneiden. Den Speck dann auf einen Teller entnehmen und die Champignons in dem entstandenen Bratensatz anschwitzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit Tomaten und Speck unter die Champignons mischen.

Für den Guss die Eier mit Milch, Salz und Pfeffer mixen. Dann den Teig in zwei Teile teilen, wobei ein Teil etwa die doppelte Größe haben sollte. Den großen Teil ausrollen und eine gefettete Tarte-Form damit auslegen. Darauf achten, dass der Teig ein Stück übersteht, sodass der Deckel später leichter angebracht werden kann.

In diese Form nun die Speckmischung geben. Die übrigen Eier aufschlagen und vorsichtig auf und neben den Speck platzieren, hierbei darauf achten, dass die Eigelbe intakt bleiben. Den Guss in den Zwischenräumen verteilen, jedoch einige Esslöffel dieser Mischung übrighalten.

Den übrigen Teig etwas größer als die genutzte Form ausrollen, über die Form geben und die beiden Teige mit etwas Guss verbinden. Sie dann nach innen verdrehen, um sie zu verschließen und ein ansprechendes Muster zu erzeugen. In die Mitte ein Loch stechen, um entstehenden Dampf entweichen zu lassen, aus etwaigen Abschnitten können Deko-Elemente hergestellt werden, die mit dem Guss „aufgeklebt“ werden. Die Oberfläche dann mit dem übrigen Guss bestreichen. In den auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen geben, die Temperatur auf 180 Grad Celsius reduzieren und den Pie etwa 30 bis 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und das Innere gestockt ist.

Nährwerte pro Portion:

796 kcal – 70 g Fett – 15 g Eiweiß – 29 g Kohlenhydrate