



Kefenkuchen nach Walliser Art

Zutaten für 4 Personen	300 g	Einback vom Beck
	60 g	Butter
	30 g	Sultaninen
	0,5 l	Milch
	1	Vanillestängel
	1	Handvoll wohlriechende Rosenblüten, ungespritzt
	3	Eier
	80 g	Zucker
	20 g	Butterflocken
		Puderzucker

Blüten: Rosen, Gänseblümchen oder Veilchen

Zubereitung

Die Kefen in Wasser gar kochen (müssen noch etwas Biss haben), abtropfen und abkühlen lassen. Kuchenblech, rund 30cm oder rechteckig, leicht buttern und mit dem ausgewallten Blätterteig (2–3 mm) auslegen, mit einer Gabel einstechen (stupfen). Butter in der Bratpfanne zergehen lassen, gehackte Zwiebel und Speckwürfel beigegeben, kräftig an dünsten, beiseite stellen. Eier in einer Schüssel verquirlen mit Salz, Rahm, etwas Pfeffer, Zwiebel mit Speckwürfeln und Käsewürfeln verrühren. Kefen beigegeben und alles miteinander gut vermischen. Gleichmässig auf dem Kuchenboden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C rund 40 Minuten backen.

Tipp : 10 Minuten vor dem Fertigbacken die aufgerollten Specktranchen auflegen. Servieren Sie zu diesem schmackhaften Kuchen einen gartenfrischen Sommersalat.



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch