

Unser Rezept zum SWR 1 Pfännle: Mini-Datschkuchen mit Schwarzwaldforelle, pink Beetecreme, Rauchspeck & Meerrettich



September ist Pfännlezeit...

Die SWR 1 Pfännle Tour hat am vergangenen Sonntag begonnen. Start war in Haslach im Kinzigtal und Schmeck den Süden war dabei.

Regional und saisonal

Das kulinarische Programm ist weiterhin die regionale Vielfalt und die Kreativität heimischer Gastronomen. Der Trend Spezialitäten in Probierportionen anzubieten wird beim SWR Pfännle berücksichtigt. Schließlich will man so viel wie möglich probieren und nicht gleich nach dem ersten Teller die weiße Fahne schwenken.

Die "Schmeck den Süden" Rezepte laufen deshalb dieses Jahr unter dem Motto "Fingerfood bzw. Tapas aus Baden-Württemberg". Dazu haben wir für alle vier Pfännlestationen typische Erzeugnisse ausgewählt. Thema im Kinzigtal war natürlich die Schwarzwaldforelle und der Datschkuchen, alias Schwarzwälder Pizza. Die Rezeptur ist leicht nachzukochen.

Der nächste Termin der [SWR1 Pfännle ist in Karlsruhe-Durlach](#) am [Sonntag, 16. September 2018, 11:00 Uhr bis 19:00 Uhr](#). Kräftig unterstützt wird Schmeck den Süden auch dieses Jahr wieder vom stuttgarter Musiker **MC**

Luxusliner, der live mit der SWR Showband das Publikum auf Hochstimmung bringt. Seine mitreissenden Songs "[Schmeck den Süden](#)" und "Gemeinsam sind wir stark" passen ideal zum Pfännle Gedanken.

Und hier unsere Rezeptur für "**Mini Datschkuchen mit Schwarzwaldforelle, pink Beetecreme, Rauchspeck & Meerrettich**":

Zutaten

Für 4 Personen:

- 500 g Dinkelmehl Typ 630
- 100 ml Milch
- 25 g frische Hefe
- 300 ml Creme fraiche
- 50 g gekochte rote Beete, gewürfelt
- 50 g feingeschnittene Frühlingszwiebeln
- 75 g geräucherter Schinken-Speck (gewürfelt)
- 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer
- 200 g Schwarzwälder Forelle, fein gewürfelt
- Frischer Meerrettich zum Servieren

Zubereitung

Für den Teig die frische Hefe mit 1 TL Zucker in 100 ml lauwarme Milch bröseln und verrühren. 100 g Mehl dazugeben und alles zu einem weichen Vorteig kneten. Vorteig abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend die restlichen 400 g Mehl, 150 ml Wasser und 1 gestrichenen TL Salz zum Vorteig geben und 15 Minuten kräftig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist noch 50 ml Wasser zugeben. Den Teig in 10-12 Portionen teilen. Die Teiglinge mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit Mehl bestäuben. Mit einem Küchentuch abdecken. Zwei Stunden gehen lassen.

Für den Belag das Creme fraiche mit gewürfelter roter Beete, Salz, Pfeffer und 1 EL geriebener Meerrettich in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab fein mixen.

Nachdem der Teig zwei Stunden gegangen ist, die Teigstücke möglichst dünn mit der Hand auseinanderdrücken bzw. auseinanderziehen. Teigstücke auf zwei Backbleche legen. Jeden Teig mit der Beetecreme bestreichen und die Speckwürfel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei hoher Hitze (ca. 230° – 250° C) für ca. 12-15 Minuten backen.

Zum Servieren die Mini-Datschkuchen mit Forellenwürfel, Frühlingszwiebeln und frisch geriebenen Meerrettich bestreuen.

