

# Melanie Müllers Entenbrust-Kuchen

 [sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/melanie-muellers-entenbrust-kuchen](http://sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/melanie-muellers-entenbrust-kuchen)



© SAT.1

## FÜR DEN KUCHEN

4	getrocknete Feigen
80 g	weiche Butter
3	Eier (Größe M)
100 ml	Milch
50 g	geriebener Käse (z. B. Comté)
150 g	Mehl
0,5	Päckchen Backpulver
50 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Salz, gestrichen
1 TL	Pfeffer, gestrichen
30 g	Walnusskernhälften
1 EL	Öl
einige Salatblätter zum Anrichten (z. B. Mini-Römer)	

---

Fett für die Form

---

FÜR DEN DIP

---

Schmand

---

Dill, Petersilie, Thymian

---

Avocado

---

Knoblauch

---

Frischkäse

**Vorbereitungszeit:** 40 Minuten

**Kochzeit:** 45 Minuten

**Insgesamt: 85 Minuten**

## **Melanie Müllers Entenbrust-Kuchen: Rezept und Zubereitung**

---

**Backzeit:** 45-55 Minuten

**Temperatur:** 150°C Umluft

**Backform:** 1 Kastenform (ca. 26 cm Länge)

### **Schritt 1: Zubereitung des Kuchens**

---

Eine Kastenform (ca. 26 cm Länge) fetten. Hälfte der Entenbrust in Scheiben abschneiden, übrige Entenbrust und Feigen in sehr kleine Stückchen schneiden. Butter mit einer Gabel verrühren, erst Eier, dann Milch, Entenbruststückchen, Feigen und Käse unterrühren. Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Salz und Pfeffer mischen, unterheben.

### **Schritt 2: Fertigstellung**

---

Teig in die Form geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 45–55 Minuten backen, zum Schluss evtl. zudecken und Stäbchenprobe machen. Kuchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Kuchen aus der Form stürzen, auskühlen lassen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Entenbrustscheiben darin unter Wenden 2–3 Minuten braten, herausnehmen.

### **Schritt 3: Dekorieren**

---

Kuchen mit einige Salatblättern und den gebratenen Entenbrustscheiben auf einer Platte anrichten. Anschließend für ca. 1 Stunde warten. Kuchen mit einige Salatblättern und den gebratenen Entenbrustscheiben auf einer Platte anrichten.