

Herbst ist Pilzzeit. In Nordeuropa werden die Pilze so fleißig gesammelt, dass man sie für die kommenden Monate haltbar machen muss, eingesalzen und in Weckgläsern verschlossen. Daraus werden im Laufe des Jahres Pilzsalate und andere Speisen zubereitet.



Bei uns ist das Pilzeinsalzen nicht üblich. Ich persönlich sammel nicht einmal Pilze, weil ich einerseits an einem Naturschutzgebiet wohne, in dem Pilzesammeln nicht erlaubt ist. Andererseits erkenne ich essbare Pilze nur dann sicher, wenn ich sie etikettiert im Supermarkt sehe.

Aber ich liebe Pilze genauso, wie sie im Norden geliebt werden. Und daher habe ich diesen Herbst bereits mehrfach den Pilzkuchen aus Miisa Minks Buch „[Zimtschnecken und Blaubeerkuchen](#)“* nachgebacken. Ihr Buch kostet auf deutsch 34,89€. Wer sich mit englischen Kochbüchern ein wenig auskennt, dem empfehle [ich die englische Version für 12,99€](#).*



Das Rezept von Miisa Mink habe ich ein wenig angepasst und mehr Pilze, mehr Knoblauch und mehr Cheddar verwendet. Er schmeckt sowohl warm als auch kalt und am besten passt ein frischer Salat dazu als Beilage.

Zutaten für eine 26er Springform:

Für den Teig:

100 g weiche Butter
50 g Sauerrahm
50 g Cheddar, gerieben
150 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:

30 g getrocknete Steinpilze
30 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
600 g gemischte Pilze, gewürfelt
250 g Sauerrahm
3 Eier
2 EL Schnittlauch, geschnitten
150 g Cheddar, gerieben
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten und den Teig abgedeckt im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen. Die getrockneten Steinpilze in einer kleinen Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, so dass sie alle bedeckt sind. Ebenfalls eine halbe Stunde zur Seite stellen. Frische Pilze, Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch schneiden. Käse reiben.
2. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Nun die frischen Pilze und den Knoblauch in die Pfanne geben und so lange anbraten, bis die Pilze braun sind und fast sämtliches Wasser aus ihnen verdampft ist. Am Ende die eingeweichten getrockneten Pilze abtropfen lassen und ebenfalls zur Pilzpfanne geben. Kurz noch mitanbraten und die Pilzpfanne dann zur Seite stellen.
3. In einer Schüssel Sauerrahm, Eier, Schnittlauch, Cheddar, Salz und Pfeffer miteinander vermengen. Die Pilzpfanne zur Sauerrahmmischung geben und ebenfalls unterrühren.
4. Den Teig für den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und 2/3 davon auf den Boden der Springform gleichmäßig drücken. Das letzte Drittel des Teiges für den Rand der Springform verwenden.
5. Die Pilzmischung in die vorbereitete Springform füllen. Den Pilzkuchen im Backofen

ca. 30 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren den Pilzkuchen mindestens eine halbe Stunde auskühlen lassen. Erst dann ist die Füllung fest genug, um sie gut anschneiden zu können.



Sieniipiirakka - Der leckerste Pilzkuchen der Welt.

Hyvä ruokahu!

Helena

**Provisionierter Partnerlink*