

Über die Schulter geguckt: pikanter Kartoffel-Schmandkuchen nach alter Rezeptur...



[caption id="attachment_11859" align="aligncenter" width="274" caption="Hat bei mir einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen. Der Kartoffelkuchen im Ochsen zu Diefenbach..."]



[/caption]

Zur heutigen Rezeptur hat mich Petra Barta inspiriert. In ihrem Gasthaus "Ochsen zu Diefenbach" gab es am Wochenende herrlichen Salzkuchen mit Kartoffeln. Im Original hat Petra einen Kartoffel-Sauerteig verwendet. Das Ergebnis war unglaublich gut. Ein luftig, saftiger Boden mit cremig, vollmundigem Schmandbelag. Petra nennt diesen Kuchen schlicht 'Kartoffelkuchen'.

Ich habe die Rezeptur etwas abgewandelt und Hefeteig benutzt. Das geht schneller und außerdem hatte ich nicht den guten Kartoffelbrotteig aus dem Ochsen zur Verfügung. Wer also das Original schmecken möchte, fährt am Besten zum **Ochsen nach Diefenbach**.

Für alle anderen ist hier meine Variante:

Zutaten

- Für den Hefeteig:
- 375 g Weizenmehl 405
- 165 g lauwarme Milch
- 1 Ei (Größe L)
- 60 g Butter

- 15 g Frischhefe
- 5 g Salz
- 5 g Zucker
- **Tipp:** Alternativ schmeckt auch ein luftiger Brotteig

- Für den Belag:
- 300 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 200 g Schmand
- 200 g Süße Sahne
- 2 Eier
- Schnittlauch und Petersilie nach Belieben
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Für den **Hefeteig** alle Zutaten in einer Schüssel miteinander zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten und abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Dann nochmals 2 Minuten kneten und 25 Minuten aufgehen lassen.

Für den **Belag** die Kartoffeln in kochendem Wasser 25-30 Minuten kochen. Dann schälen und etwas abkühlen lassen. Danach die Kartoffeln in eine Schüssel grob raspeln.

Die Eier mit geriebenem Käse, süßer und saurer Sahne gründlich verrühren. Die Kartoffelraspel mit der Eiersahne und den geschnittenen Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Öl bestreichen. Den Hefeteig (oder einen Brotteig) mit wenig Mehl in der Größe der Backform auswalgen. Den Teig in die Form legen. Darauf die Kartoffel-Eiermischung verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 40-50 Minuten goldgelb backen.