

Pikanter Kartoffel-Schmandkuchen



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 auswalzen. Den Teig in die Form legen. Darauf die Kartoffel-Eiermischung verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 40-50 Minuten goldgelb backen.