

Pikanter Erdäpfel-Bärlauchkuchen

Zutaten Teig:

Für 6 Personen:

300 g Mehl, 1 Würfel Germ, 1 TL Salz, 90 g Butter, 200 g Sauerrahm, evtl. etwas Milch

Zutaten Belag:

500 g Kartoffel, 1 Bund Bärlauch, 100 g Speckwürfel, Salz, Pfeffer, 100 g Käse (gerieben), 200 ml Obers, 1 Ei, Muskatnuss, 1 TL Gemüsesuppenwürze

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Germ-Mürbteig zusammen kneten und kühl rasten lassen.

Den Teig ausrollen und in eine mit Butter bestrichene Auflaufform einarbeiten.

Den Teig an den Rand drücken.

Für die Fülle die Kartoffel schälen und grob reiben. Den Bärlauch waschen, klein schneiden und mit den Kartoffeln vermischen. Obers mit Ei versprudeln, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zusammen mit dem geriebenen Käse unter die Kartoffelmasse mischen. Diese auf den Teig streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C (Heißluft) ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!