

## Rezept

# Hessischer Schmandkuchen

Ein Rezept von Hessischer Schmandkuchen, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Brotbackmischung für Bauernbrot (mit Hefe und Sauerteig; 70 % Weizenmehl, 20 % Roggenmehl)	<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>1 EL</b> + 1 TL Mehl	<b>250 g</b> Magerquark
<b>3 EL</b> Milch	<b>2</b> Eier
<b>250 g</b> Schmand	<b>3 EL</b> Öl
	Salz
	<b>200 g</b> Mettenden (westfälische geräucherte Mettwürste; ersatzweise Cabanossi)

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Blech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 7 g F, 5 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Die Brotbackmischung in eine Rührschüssel geben und nach Packungsanweisung mit 200 ml lauwarmem Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig 40-50 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Kartoffeln gründlich waschen und mit Wasser bedeckt 20 Min. garen, bis sie sich leicht einstechen lassen. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken, kurz abkühlen lassen und pellen. Grob raspeln. Den Quark mit 1 Ei, 1 EL Mehl, 2 EL Öl und Milch glatt rühren. Mit Salz würzen. Kartoffelraspel unterheben.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und auf wenig Mehl zu einem Rechteck (36 × 39 cm) ausrollen. Auf das Backblech legen und bis an den Rand drücken.
4. Die Kartoffelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Schmand mit 1 Ei, 1 EL Öl, und 1 TL Mehl verrühren. Leicht salzen. Auf dem Kartoffelbelag verteilen. Die Mettenden in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen 30 Min. backen und warm servieren.