
Hitzkuchen

Mittwoch, 16. Juli 2008

Letzte Aktualisierung Mittwoch, 16. Juli 2008

Schwäbischer Hitzkuchen:

mit 1 Pack . Brotteig - Sauerteig (z.B. von Aldi) nach Anleitung auf der Rückseite ein

Brotteig zubereiten und 20 Min. gehen lassen.

Für den Belag aus 1 kg gekochten Kartoffeln, etwas Milch, Butter und Salz ein streichfähiges Püree . zubereiten.

Den Teig ziemlich dünn auswellen (eine ziemlich klebrige Angelegenheit, immer wieder mit Mehl bestreuen).

Die Teigmenge reichte bei mir für 2 Kuchenbleche.

Nun streicht man das Püree. ca. 1 - 2 cm dick auf den Boden und streut Grieben, Zwiebelringe und Schnittlauch darauf.

Den Ofen auf mind. 220 Gr. vorheizen und ca. 20 - 30 Min. auf der untersten Le

Wir Wünschen Euch guten Appetit.

