

## Traditionelle Rezepte: Salzkuchen nach Landfrauen Art



### Landfrauen Küchenschätze

Unser Salzkuchen ist ein himmlisch leichtes Rezept, das von den Landfrauen der Esslinger Gegend stammt. Ein echt traditionelles Kuchenerbe.

Ich habe das Gericht ofenfrisch probiert und war begeistert. Zum einen war der Belag wunderbar cremig und saftig. Zum anderen war der dünne Hefeteigboden luftig und leicht gebacken, also gar nicht speckig und schwer. Der Teigrand war goldgelb und knusprig im Biss. Auf der Kuchenoberfläche wurde vor dem Backen knuspriges Griebenschmalz als Flöckchen verteilt. Das sorgte optisch und geschmacklich für extra Genuss. Toll. Da habe ich gleich um das Rezept gebeten und dankbar entgegengenommen. Für solche kulinarischen Erbstücke bin ich sehr dankbar. Und hier ist das Rezept für alle zum Nachbacken. Sollen doch andere auch in den Genuss dieses herrlichen Salzkuchens gelangen. Guten Appetit!

### Zutaten

#### für eine Tarte- oder Kuchenform

- 200 g Mehl (Typ 550)
- ½ Packung Trockenhefe
- 80 g Flüssige Margarine
- 90 g lauwarme Milch

- ½ TL Salz, ½ TL Zucker
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Sauerrahm
- 3 Eier
- 2 EL Mehl
- 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer,
- 1 EL Kümmel
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 4 TL Griebenschmalz

## Zubereitung

200 g Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit ½ TL Zucker in 90 g lauwarmer Milch auflösen und in die Mehlmulde gießen. 5 Minuten gehen lassen. Dann flüssige Margarine und ½ TL Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Den Hefeteig gut durchkneten.

Den Teig dünn mit dem Nudelholz auswellen.

Ein Tarte- oder Kuchenblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mit Mehl bestäuben.

Den ausgerollten Teig auf das vorbereitete Backblech legen und 10 Minuten ruhen lassen.

Für den Belag Sauerrahm, Crème fraîche, 1 TL Salz und 2 EL Mehl in einer Schüssel klumpenfrei vermischen. Dann 3 Eier gründlich verschlagen und zugeben. Gut unterrühren. Am Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Die Creme auf den Teigboden füllen, gleichmäßig verstreichen. Auf die Oberfläche das Griebenschmalz als Flöckchen und etwas Kümmelsamen (wenn gewünscht) verteilen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 220 ° (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Ofen ausschalten und Türe etwas öffnen. Den Kuchen noch 10 Minuten bei geöffneter Ofentür nachziehen lassen.

**Tipp:** Den Kuchen warm mit einem kühlen Glas Wein und knackigem Salat servieren.

