

Salzkuchen nach Landfrauen Art



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.