

Schwäbischer Salzkuchen „natur“ oder mit frischen Frühlingskräutern



Zutaten:

für 2 Salzkuchen-Backbleche à 34 cm

Hefeteig

500 g Weizenmehl 405
1 TL Salz
1 TL Zucker
21 g Frischhefe
80 g Butter
2 Eier
220 g lauwarme Milch

Sauerrahmguss

500 g Saure Sahne
500 ml süße Sahne
200 g gekochte Kartoffeln, geschält
100 g geriebener Allgäuer Bergkäse oder Allgäuer Emmentaler
oder Weißlackerkäse
6 Eier
1,5 TL Salz
70 g Butterflöckchen
50 g gemischte Frühlingskräuter (z.B. Bärlauch, Petersilie,
Schnittlauch, Spitzwegerich, Löwenzahnblätter,
Brennesselblätter)
50 g geriebener Bergkäse



Zubereitung

Für den Hefeteig die Hefe in 100 ml lauwarmer Milch auflösen. Dann alle restlichen Zutaten für den Hefeteig in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Teig in zwei Teile halbieren, rund rollen und nochmals abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Zwischenzeitlich die beiden Bleche mit Öl bestreichen und mit Mehl bestreuen. Die Teige mit wenig Mehl oder Grieß in der Größe der Backformen plus Rand ausrollen. Dann auf die Backbleche legen, den Rand andrücken.

Für den Kräuter-Guss die Kartoffeln grob reiben und in zwei Schüsseln verteilen. Für den einen Guss die Kräuter grob schneiden und mit 250 ml Sahne im Mixer fein pürieren. Den Kräutersahnemix in die erste Schüssel zugeben. Dazu noch 3 Eier, 50 g geriebener Käse, 250 ml Sauerrahm und ½ TL Salz einrühren.

Für den Natur-Guss in die zweite Schüssel 250 ml Sahne, 250 g Sauerrahm, ½ TL Salz, 50 g geriebener Käse und 3 Eier geben und mischen. Den Guss jeweils auf die zwei Backbleche verteilen (einmal „natur“ und einmal mit den gemixten Frühlingskräuter)

Ein paar Butterflöckchen drauf verteilen. Und im Ofen bei 180 °C Umluft ca. 40-45 Minuten backen bis die Oberfläche goldbraun ist. Zum Servieren mit frisch geschnittenen Schnittlauch oder geriebenen Käse bestreuen.

.