

Holunderbeer-Schmandkuchen

Iris von Stephanitz, Hessenpark

Zutaten Teig:

500 g Pellkartoffeln vom Vortag
400 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Eier
1 Prise Muskatnuss
100 g weiche Butter
50 g Zucker

Zutaten Belag:

500 g frische Holunderbeeren
2 Eier
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
250 g Schmand

Zubereitung

Pellkartoffeln vom Vortag pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig kneten und diesen auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Holunderbeeren waschen, abtropfen lassen und verlesen. Auf dem Teig gleichmäßig verteilen und bei 200°C 20 Minuten backen. Die Eier, den Zucker, Vanillezucker und Schmand verrühren und auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Weitere 15 Minuten goldgelb abbacken.