

# Kartoffelkuchen/ salzig



## **Teig:**

500 gr. Mehl

½ Würfel Hefe

1 Teel. Salz

50 gr. Butterfett

1 Essl. Schmalz

¼ l Milch

aus diesen Zutaten einen geschmeidigen  
Hefeteig herstellen und gehen lassen

## **Belag:**

500 gr. gekochte geriebene Kartoffeln (mehlig)

2 Eier

1 Becher saure Sahne

2 Essl. süße Sahne

2 Essl. Mehl

50 gr. zerlassene Butter

1/8l Milch

Salz, Muskat

alles gut verrühren

Butterflöckchen darauf verteilen

Bei 200 ° Ober- und Unterhitze ca. 50 Min. backen

**Mein Tipp: Hefeteig und Belag ganz dünn,  
dann ergibt es mind. 1 ½ - 2 Bleche ,  
dann nur 30 Min. backen.  
Schmeckt auch kalt gut.**

## **Guten Appetit**