



Mattekuchen

Dieses Rezept für Mattekuchen wurde traditionell im Backhaus des Vogelsbergorts Nieder-Gemünden gebacken. Es handelt sich um einen salzigen Kuchen auf Brotteig, der mit einer Mischung aus Schichtkäse, Sauerrahm und Pellkartoffeln bestrichen wird und auf Wunsch zusätzlich mit Dörrfleisch belegt werden kann. Wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren – und guten Appetit!

Zutaten:

1 Kilogramm Brotteig

1-1,2 Kilogramm Pellkartoffeln

1 Zwiebel, fein gehackt

500 Gramm Schichtkäse

2 Eier

2 Esslöffel Mehl

2 Becher Sauerrahm

Salz

4 Esslöffel Salatöl

Etwas Milch, bei Bedarf

100-200 Gramm Dörrfleisch

1. Den Brotteig dünn auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit er im Ofen später gleichmäßig ausbacken kann.

2. Die gekochten Kartoffeln wenn möglich noch warm durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel quetschen.

3. Die Zwiebel hacken und zu den Kartoffeln geben.

4. Den Schichtkäse, die Eier, das Mehl, die saure Sahne, das Salz, das Salatöl und bei Bedarf die Milch hinzufügen und alles gut miteinander verrühren.

5. Den Brotteig mit der Kartoffelmischung bestreichen und auf Wunsch mit in Würfel geschnittenem Dörrfleisch bestreuen.

6. Den Kuchen im auf 220 ° C vorgeheizten Ofen für 20-30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

7. Warm servieren.