

Rezepte aus dem Hessenpark



Holunderbeer-Schmandkuchen

Teig:

500 Gramm Pellkartoffeln vom Vortag

pellern und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln mit

400 Gramm Mehl

50 Gramm Speisestärke

2 Eiern

1 Prise Muskatnuss

100 Gramm weicher Butter

und

50 Gramm Zucker

zu einem glatten Teig kneten und diesen auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Belag:

500 Gramm frische Holunderbeeren

waschen, abtropfen lassen und verlesen. Auf dem Teig gleichmäßig verteilen und bei 200 Grad 20 Minuten backen.

2 Eier

100 Gramm Zucker

1 Esslöffel Vanillezucker

250 Gramm Schmand

verrühren und auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Weitere 15 Minuten goldgelb abbacken.