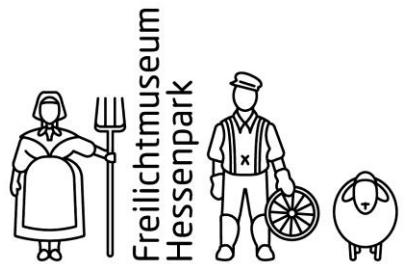


# Rezepte aus dem Hessenpark



## Holunderbeer-Schmandkuchen

### Teig:

500 Gramm Pellkartoffeln vom Vortag  
400 Gramm Mehl  
50 Gramm Speisestärke  
2 Eiern  
1 Prise Muskatnuss  
100 Gramm weicher Butter  
50 Gramm Zucker

pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln mit und 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  
2 Eier  
100 Gramm Zucker  
1 Esslöffel Vanillezucker  
250 Gramm Schmand

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

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