

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Losekuchen

Der Losekuchen ist ein typisches Rezept, das in den Gemeindebackhäusern der hessischen Ortschaften gebacken wurde. Blieb beim Teigansetzen und Formen der Brotlaibe noch etwas Teig übrig, so wurden damit Bleche dünn belegt und mit Obst der Saison und einem Schmand-Guss versehen. Durch die Verwendung von Brotteig ist der Kuchen auch nicht zu süß. Die Süße erhält der Kuchen lediglich durch die Früchte. Ein herbstlicher Genuss!

Für ein Blech

500 Gramm Brotteig

1 Kilogramm Äpfel

250 Gramm Quark (20 %)

etwas Milch

dünn auswallen und auf ein gefettetes Blech geben.

in Scheiben schneiden,

mit

verrühren und zusammen mit den

Apfelscheiben auf dem Teig verteilen.

Für den Guss

2 Becher Schmand

2 Eigelbe

2 Eiweiße

Zucker und Zimt

und

verrühren und

zu Eischnee schlagen und darunterheben.

Auf den Äpfeln verteilen.

je nach Geschmack darüber streuen.

Bei 200 Grad ungefähr 45 Minuten backen.