



Rezepte aus dem Hessenpark

Der *Schmierselskuche* gehört zu den Familienrezepten der Familie Leib aus Fellingshausen. Im Wohnhaus von Karoline und Ludwig Leib wurde dieser Kuchen aus Brotteig, mit einem Belag aus Quark, Eigelb und Sahne, in der Nachwärme des Küchenofens ausgebacken. Nach dem Backen wird er mit Zucker bestreut serviert. Er schmeckt am besten noch warm zu einer Tasse Kaffee.

Schmierselskuche

Für den Brotteig:

750 Gramm Roggenvollkornmehl
250 Gramm Dinkelvollkornmehl
100 Gramm Roggensauerteig
750 Milliliter Wasser
1 Esslöffel Salz
Etwas zusätzliches Roggenvollkornmehl zum Kneten

Für den Belag:

500 Gramm Magerquark
3 Eigelbe
250 Gramm süße Sahne
Butterflocken
Zucker nach Geschmack

1. Das Mehl mit dem Sauerteig und dem Wasser in einer Schüssel mit einem Holzlöffel verrühren und mit einem Küchentuch bedeckt, 24 Stunden ruhen lassen.
2. Nach den 24 Stunden das Salz zugeben und den Teig etwa 15 Minuten mit etwas zusätzlichem Roggenvollkornmehl per Hand durchkneten, bis er schön geschmeidig wird.
3. Den Teig halbieren und eine Hälfte etwa 3-5 mm dick auswallen.
4. Auf ein gefettetes Backblech legen und den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.
5. Für den Belag 500 Gramm Magerquark, 3 Eigelbe und die süße Sahne nach und nach mit einem Löffel einarbeiten und gut verrühren.
6. Die Quarkcreme nun gleichmäßig auf den Teig streichen und mit ein paar Butterflockchen gleichmäßig versehen.
7. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene für 40-45 Minuten goldgelb backen.
8. Aus dem Backofen nehmen und mit Zucker bestreuen.
Tipp: Ich nehme dazu am liebsten Rohrohrzucker mit einer Prise Zimt.
Hinweis: Die zweite Teighälfte kann man noch zu einem kleinen Brot oder zu Brötchen formen und 45 bzw. 20-30 Minuten bei 250°C ausbacken.