

## Kartoffelkuchen - Schwäbischer

Kategorien: Kuchen, Pikant, Gemüse

Zutaten für: 1 Blech

Schwäbischer Hefeteig  
Oder ähnlich

### *BELAG*

---

300	Gramm	Kartoffeln, am Vortag Gekocht, geschält, fein Geraffelt
2	Teel.	Mehl Salz Muskat
1	Essl.	Zerlassene frische Butter Eventuell etwas Milch

### *GUSS*

---

1	Essl.	Zerlassene frische Butter
1		Ei
3	Essl.	Sahne Salz
50	Gramm	Rauchfleisch, in Würfel Geschnitten

### Anleitung:

Die Zutaten des Belags zu einer streichfähigen Masse mischen, diese auf den eingestochenen Boden geben.

Die Zutaten für den Guss miteinander vermengen, über den Belag geben. Das Fleisch darüber streuen.

Den Kuchen auf der untersten Schiene im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 1/2 Stunde backen.