

Mais - Kartoffel - Kuchen

Kategorien: Backen, Pikant, Gemüse, Kuchen

Zutaten für: 1 Form

600	Gramm	Kartoffeln
3		Eigelb
75	Gramm	Mehl; Menge anpassen
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
		Muskatnuss; gerieben
1		Rote Peperoni
1	Dose	Maiskoerner a 285 g Abtropfgewicht
3		Eier
300	ml	Rahm
100	Gramm	Sbrinz gerieben

NACH DER RUBRIK VON

-- Annemarie Wildeisen
-- erfasst von Rene Gagnaux

Anleitung:

(*) Springform 24 cm Durchmesser

Die Kartoffeln schaelen, halbieren oder vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschuetten, gut abtropfen lassen, dann in die Pfanne zurueckgeben und aufder ausgeschalteten Herdplatte kurz trockendaempfen. Sofort durch ein Passevite treiben.

Eigelb und Mehl unter die Kartoffelmasse arbeiten. Die genaue Mehlmenge haengt von der Kartoffelsorte ab; der Teig sollte nicht zu feucht sein. Pikant mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wuerzen.

Die Springform sehr grosszuegig ausbuttern. Kurz kuehl stellen, dann leicht bemehlen. Zwei Drittel des Kartoffelteiges auf dem Boden der Form austreichen. Die restliche Masse in einen Spritzsack mit runder Tuelle geben und damit den Rand aufspritzen. Wichtig: anschliessend Rand und Boden moeglichst nahtlos miteinander verstreichen; am besten geht dies mit dem Ruecken eines Loeffels, den man immer wieder in Wasser taucht.

Die Peperoni halbieren, entkernen und klein wuerfeln. Die Maiskoerner beifuegen. Eier und Rahm verquirlen. Das Mais-Peperoni-Gemuese sowie die Haelfte des Sbrinz beifuegen. Die Fuellung wuerzen. In die Form geben. Mit dem restlichen Kaese bestreuen.

Den Mais-Kartoffel-Kuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille waehrend ca. 45 Minuten backen.