



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Schmandkuchen



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Boden für 12 Minuten von Hand oder für 5 Minuten im langsamen und 6 Minuten im schnellen Gang mit der Maschine verkneten. Anschließend 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Alle Zutaten für die Masse zusammenrühren (bis auf die Frühlingszwiebeln).

Den Teig auf etwa 4mm Dicke rund ausrollen (eben entsprechend Eurer Form) und Eure gefettete Form damit auslegen. Teig einstechen und dann die Masse darauf geben.

ZUTATEN:

Boden:

- 200 g Weizenmehl (Type 550)
- 68 g Wasser, kalt (ca. 20°C)
- 40 g Milch
- 17 g Öl
- 4 g Salz
- 6 g Hefe
- 2 g Zucker

Masse:

- 150 g Quark
- 125 g Sauerrahm oder Schmand
- 100 g Eier (ca. 2 Eier Gr. M)
- 125 g Sahne
- 22 g Weizenmehl (Type 550)
- 3 g Salz
- 2 g Pfeffer

1 Bund Frühlingszwiebeln

Nun für 30-40 Minuten (je nach Ofen) auf unterste Schiene bei 190°C Ober-/Unterhitze backen (Ofen vorheizen ;-)

Nach dem Backen noch mit geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen.

