Kartoffel-Fondue-Kuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Hefeteig:

400g Mehl
1TL Salz
20g frische Hefe
1 Becher Sauerrahm
200g Butter, flüssig

Füllung:

1,2kg mehlige Kartoffeln (vom Vortag)
400g Käse-Fondue-Mischung (frisch von der Käsetheke)
1 große Zwiebel, gewürfelt

Guss:

350g Weißwein oder Milch
200g Schlagsahne
3 Eier
1TL Salz
½ TL Muskat
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: 70min
Backzeit: 45min
Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Hefeteig verkneten und abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

200g Kartoffeln mit dem *Spitzbub* in feine Scheiben schneiden und für die Garnierung zur Seite stellen. Die übrigen Kartoffeln grob würfeln.
Kartoffelwürfel, geriebenen Käse, Zwiebelwürfel und Knoblauch in dem *Schlagkessel* mischen.

Hefeteig auf der *Dauerbackunterlage* rechteckig ausrollen und auf den *Thermo-Star Vario* setzen. *Maxi-Schnitte* an den *Thermo-Star Vario* anpassen. Teig mit dem *Wellholz Profi* bis zum Rand rollen, mit dem *Rolli-Set* den Rand höher rollen. Füllung auf dem Teig verteilen.

Alle Zutaten für den Guss mit dem *Schneemann* verrühren und über die Füllung gießen. Mit Kartoffelscheiben garnieren.

Im vorgeheizten Backoffen bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Backen auf den *Profi Schnittenhelfer* umsetzen und mit dem *Tandem-Rädchen* schneiden. Warm genießen.

Hinweis:

Butter nie direkt auf die Hefe geben. Das Fett würde sonst die Hefezellen umschließen und die Hefe kann nicht arbeiten

Die Käse-Fondue-Mischung können Sie sich an der Käsetheke nach Wunsch zusammenstellen lassen. Eine würzige Mischung sind Appenzeller (sehr würzig), Emmentaler (milde-pikant) und Greyerzer (pikant).