

Eichsfelder Schmandkuchen

Für ein gebräuchliches Herdblech werden folgende Zutaten benötigt:

Für den Teig:

375 g Mehl
1/4 l Milch
30 g Hefe
100 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Muskat
1 Messerspitze Zimt

1/4 l Milch ein wenig erwärmen. 375 g Mehl in eine genügend große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die frische, zerkrümelte Hefe in die Mulde geben und auf den Rand Zucker, Salz, Muskat und Zimt geben. Die lauwarml Milch über die Hefe gießen, Mehl darüber stäuben und diesen Vorteig 10 Minuten mit einem sauberen Geschirrtuch bedeckt an einem recht warmen Ort ruhen lassen. Danach alles zu einem glatten Teig vermengen und weitere 1 1/2 Std. zugedeckt gehen lassen.

Für den ersten Belag:

1/2 l Milch
200 g Grieß
2-3 Eßl. Zucker
2 Eigelb
125 g zerlassene Butter
500 g magerer Quark

Den halben Liter Milch erwärmen, aus der Milch und dem Grieß einen Brei kochen, abkühlen lassen, den Quark unterrühren und danach den Zucker, das Eigelb, Salz und die zerlassene Butter unterheben.

Für den Schmandbelag:

1 Messerspitze Muskat
1 Messerspitze Zimt
1 Eßl. Kakao
2-3 Päckchen Vanillezucker
1/4 l Schmand (Sauerrahm)
3 Eßl. Zucker
1 Eßl. Schmalz
1-2 Eßl. Mehl
2 Eigelb
Eischnee von 2 Eiern
1,5 kg frisches oder eingemachtes Obst (ein 1,5 l Glas) nach Wahl

Das Eiweiß von 2 Eiern mit einer winzigen Prise Salz schaumig schlagen und in den Kühlschrank stellen. Danach aus Muskat, Zimt, Kakao, Vanillezucker, Zucker und Mehl eine Mischung herstellen. Den Schmand, die Eigelbe und das zerlassene Schmalz in eine genügend große

Eichsfelder Rezepte

Schüssel geben, verrühren und danach die Gewürzmischung dazugeben, das alles gut vermengen und zum Schluss den Eischnee unterheben. Das Ganze nun wieder in den Kühlschrank stellen. Wenn der Teig sich auf das Doppelte vergrößert hat, wird er aus der Schüssel genommen, auf ein mit Mehl bestäubtes großes Holzbrett gelegt, noch einmal geknetet, ausgerollt und auf das vorher gefettete Backblech gegeben. Danach mit einer Gabel den Teig an allen Stellen einmal kurz einstechen, damit beim Backen die Luft, die sich im Teig gesammelt hat, entweichen kann. Den Teig mit einem Tuch abdecken und für 30 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Nach dem Ruhen den Hefeteig mit dem ersten Belag bestreichen, die frischen Früchte oder das eingemachte Obst darauf geben und mit dem Schmandbelag bedecken. Das Blech auf die 2. Einschubleiste von unten in den vorgeheizten Backofen geben und 30-45 Min. backen. Nach 30 Min. unter den Hefeteig schauen. Wenn er anfängt, schön braun zu werden und auch der Belag sich bräunt, den Kuchen noch ca. 3-5 Min. bei 200 Grad backen. Dann den Backofen ausschalten, die Herdklappe ein wenig öffnen, indem ein Holzlöffel zwischen die Tür geklemmt wird, und den Kuchen noch eine gute halbe Stunde im Backofen ausruhen lassen. Das Backblech herausnehmen und abkühlen lassen.