

Kuhländler Kraut-Kuchen

Zutaten: 240 g Butter, 70 g Zucker, 2Dotter, Salz, Zitronenschale, 1 kg Mehl, 1/2 l Milch, 30 g Hefe, etwas gemahlener Pfeffer und etwas ausgelassenes Fett von fettem Räucherspeck.

Zubereitung: 140 g abgetriebene Butter, den Zucker, die 2 Dotter, Salz und Zitronenschale rührt man, bis die Masse dick ist, streut 1/2 kg Mehl darauf und läßt sie stehen.

1/2 l laue Milch, die Hefe und das restliche 1/2 kg Mehl verrührt man zu einem Dampfl, läßt es aufgehen, gibt es zu dem Abtrieb, verarbeitet beides zusammen zu einem Teig. Derselbe wird gut abgeschlagen, ausgewalkt, in viereckige Stücke geschnitten. Jedes Stück wird mit Krautfülle belegt, runde Kuchen davon geformt, welche man auf ein bestrichenes Blech legt und zum Aufgehen stellt. Die Kuchen bestreut man mit Streusel, oder man bestreicht sie nur mit Butter und wird so als nackter Krautkuchen gegessen. Man bäckt den Kuchen in mittelheißer Röhre.

Krautfülle: Ein mittelgroßes Häuptel Kraut wird sehr fein geschnitten und gehackt oder an einem groben Reibeisen fein gerieben (nicht hobeln), in Salzwasser unter öfterem Umrühren weich gedämpft. Nach dem Abkühlen mit beiden Händen fest ausgedrückt.

100 g Butter läßt man aufschäumen, gibt das Kraut darauf und je nach Geschmack etwas ausgelassenes Fett von Räucherspeck (ohne Grieben), eine Prise Salz, etwas gemahlener Pfeffer und Zucker dazu, zum Binden nimmt man etwas Mehl (1 Eßl.), läßt es weich dünsten, dann auskühlen.

Aus: AH 6-2003, S. 665