

---

---

**Typ:** Verschiedenes                      **Quelle:** ?    \*\*\*

**Bemerkungen:** 5 Aug 09: zu lange gebacken, war trocken. Vorschlag: mit dem Rauchfleisch auch Zwiebeln anbacken!

**Zutaten:**                      Belag:-----  
300 g Kartoffeln, am Vortag gekocht, geschält, fein -geraffelt,  
2 Teelöffel Mehl,  
Salz,  
Muskat,  
1 Teelöffel zerlassene frische Butter,  
eventuell etwas Milch

Guss:-----  
1 Teelöffel zerlassene frische Butter,  
1 Ei,  
3 Teelöffel Sahne,  
Salz,  
50 g Rauchfleisch, in Würfel geschnitten

**Rezept:**                      Hefeteig nach üblichem Rezept (300 - 400 g Mehl)

Die Zutaten des Belags zu einer streichfähigen Masse mischen, diese auf den eingestochenen Boden geben.

Die Zutaten für den Guss miteinander vermengen, über den Belag geben. Das Fleisch darüber streuen. Den Kuchen auf der untersten Schiene im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 1/2 Stunde backen.