

# Salzkuchen wie früher und variiert



**Hajo kocht**

exklusiv fürs jUHU

## Rezept für drei Salzkuchenbleche mit Ø 32 cm

### Für den Boden:

- 650 g Mehl (Typ 405)
- 1 Ei
- 90 g Butter
- 1 Würfel frische Hefe
- 2-3 Prisen Salz
- etwas Zucker
- ca. 0,3 l warme Milch

### Für den Belag:

- 1 kg Schmand
- 6 Eier
- Salz Pfeffer Muskat
- Schnittlauch Kümmel

### Zubereitung

Das Mehl in eine warme Schüssel geben, die Hefe in eine Vertiefung bröseln, etwas Zucker darüber streuen und etwa 1/3 der warmen Milch darauf gießen.

Nach ungefähr 20 Minuten das Ei, Salz, Butter und ein weiteres 1/3 der Milch in das Mehl geben und aus den Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig zubereiten. Den Teig gut walken bis er sich vom Rand der Schüssel löst.

In drei gleichgroße Stücke teilen und zu kleinen Laibchen formen.

Mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort, mit einem Tuch bedeckt gehen lassen, bis man merklich eine Vergrößerung der Laibchen erkennt.

Nun den Teig ausrollen und in die gebutterten Bleche legen und nochmals gehen lassen.

Den Belag aus Schmand und Eiern herstellen, kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Gleichmäßig auf den gegangenen Hefeboden verteilen und nach Belieben mit Schnittlauch und Kümmel bestreuen.

Bei ca. 175 Grad mit Heißluft etwa 15 min. oder bei 220 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Der Salzkuchen sollte eine leckere braune Farbe haben und am besten noch

heiß vom Brett zu einem Bier oder einem Viertel Most oder Wein serviert werden.

Guten Appetit wünscht  
Hajo Haug

Als Variation kann der Belag.....

..... mit Würfelchen von geräuchertem Bauch feinen Lauchstreifen und geriebenem Bergkäse bestreut werden.

Oder

..... mit Knoblauch angeschwitztem Blattspinat und geräucherten Lachsstreifen gemischt werden

Oder

..... mit angebratenem Wurzelgemüse wie Karotten, Sellerie, Lauch, und Petersilienwurzel gemischt werden und alles mit etwas Edelschimmel-Käse belegen

Oder

.... mit bald wieder aktuellem Spargel und Schinken mischen

Oder

..... mit Rosinen gemischt und mit Zimt-Zucker bestreut werden. Als süße Variante

Oder Oder Oder

Bei der Süßen Variante sollte etwas Belagsmasse vor dem „kräftigen Abschmecken“ abgezweigt werden.

Überhaupt muss je nach Menge der Beimischung die Belagsmenge angepasst werden.

Es kann hier so viel experimentiert werden .

Viel Spaß

dabei

und nochmals

guten Appetit

wünscht

Hajo Haug

