

## Maerchler Dörrobstfladen (Schwyz)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Pikant  
Mais  
Kartoffel

600 g Kartoffeln  
3 Eigelb  
75 g Mehl; Menge anpassen  
;Salz  
;Schwarzer Pfeffer  
Muskatnuss; gerieben  
1 Rote Peperoni  
1 cn Maiskörner  
-- a 285 g Abtropfgewicht  
3 Eier  
3 dl Rahm  
100 g Sbrinz; gerieben

\* NACH DER RUBRIK VON  
-- Annemarie Wildeisen  
-- erfasst von Rene Gagnaux

(\*) Springform 24 cm Durchmesser

Die Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten, gut abtropfen lassen, dann in die Pfanne zurückgeben und auf der ausgeschalteten Herdplatte kurz trockendaempfen. Sofort durch ein Passevite treiben.

Eigelb und Mehl unter die Kartoffelmasse arbeiten. Die genaue Mehlmenge hängt von der Kartoffelsorte ab; der Teig sollte nicht zu feucht sein.

Pikant mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Springform sehr großzügig ausbuttern. Kurz kühl stellen, dann leicht bemehlen. Zwei Drittel des Kartoffelteiges auf dem Boden der Form ausstreichen. Die restliche Masse in einen Spritzsack mit runder Tülle geben und damit den Rand aufspritzen. Wichtig: anschließend Rand und Boden möglichst nahtlos miteinander verstreichen; am besten geht dies mit dem Rücken eines Löffels, den man immer wieder in Wasser taucht.

Die Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Maiskörner beifügen. Eier und Rahm verquirlen. Das Mais-Peperoni-Gemüse sowie die Hälfte des Sbrinz beifügen. Die Füllung würzen. In die Form geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Den Mais-Kartoffel-Kuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 45 Minuten backen.