

## Kartoffelkuchen



### Zutaten

für 4 Personen

300 g Mehl

75 ml Weißwein

140 g kalte Almbutter

1 EL Almbutter zum Einfetten

1 Lauchstange

2 Äpfel

2 EL Thymianblättchen

400 g Kartoffeln, am Vortag in der Schale gekocht

200 g Uriger Bergler

1 Ei und 1 Eigelb

100 g Heumilch-Schlagsahne

1 EL Heumilch

Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. 135 g der kalten Almbutter in Stücke schneiden und zusammen mit Mehl, einer Prise Salz sowie dem Weißwein zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Den Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden und in der restlichen Almbutter leicht andünsten.
3. Die Äpfel schälen, schneiden, entkernen und in feine Scheiben schneiden.
4. Dem Lauch die Äpfel und den Thymian begeben und die Mischung nach Belieben salzen und pfeffern.
5. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den urigen Bergler grob reiben und Backofen auf 160° C Umluft vorheizen.
6. Eine Springform mit Almbutter einfetten.
7. Zwei Drittel des Teiges rund ausrollen und die Form damit auskleiden. Dabei einen Rand von ca. 4 cm hochziehen.
8. Nun abwechselnd Kartoffeln, urigen Bergler und die Lauchmischung schichten und mit Käse abschließen.
9. Das Ei mit der Heumilch-Schlagsahne verquirlen, salzen, pfeffern und über die Füllung geben.
10. Den übrigen Teig ausrollen und die Füllung damit bedecken.
11. Eigelb mit Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen.
12. Den Kuchen im vorheizten Ofen für ca. 30 Minuten backen.
13. Kurz abkühlen lassen und servieren.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

aus Heumilch g.t.S.

