

Topinamburkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

Teig: 200 g Mehl – ½ TL Salz – 60 g Butter – 4-5 EL kaltes Wasser – *Belag:* 500 g Topinambur – 200 g festkochende Kartoffeln – 200 g Saure Sahne – 150 ml Milch – 1 Ei – 1 EL Mehl – 1 TL Salz – Muskatnuss – Zimt – Pfeffer

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl, Salz und Butterstückchen mit Wasser verkneten. In einer Springform ausrollen, dabei einen Rand stehen lassen, und alles etwa 30 Minuten kühl stellen
- Topinambur und Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in feine Scheiben schneiden oder raspeln. In Dampf oder in der Pfanne kurz bissfest garen.
- Für den Guss die Saure Sahne mit Milch, Ei und Mehl mischen und mit den Gewürzen abschmecken
- Ofen auf 220°C vorheizen
- Topinambur- und Kartoffelscheiben auf dem Teigboden verteilen und den Guss darüber gießen
- Den Topinamburkuchen auf der zweiten Schiene von unten etwa 30 bis 40 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

