

Ur-Großmutter's Schmandkuchen mit Erdbeeren

 happy-mahlzeit.com/2019/12/12/ur-großmutter's-schmandkuchen-mit-erdbeeren/

Zutaten für 1 Blech

Für den Teig:

- 500g Mehl
- 75 - 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50g weiche Butter
- 250ml lauwarme Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe

Für den Belag:

- 500g Schmand
- Erdbeeren
- Zimt & Zucker

Außerdem:

- Butter für das Blech
- Zimt & Zucker

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken und die zerbröckelte Hefe und lauwarme Milch geben. Die weiche Butter mit einrühren. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 30 - 45 Minuten gehen lassen.

Das Blech einfetten, den Teig darauf auslegen und mit einer Gabel einstechen. Butterflöckchen darauf verteilen und mit Zimt & Zucker bestreuen.

Bei 175°C 30 Minuten goldgelb backen. Dann abkühlen lassen und mit ca. 2 - 3 Bechern Schmand großzügig bestreichen. Zimt & Zucker darüber streuen und mit halbierten Erdbeeren belegen.

Rezept: Iris von Stephanitz

Quelle: hr - hessen à la carte