

# Fondue Kuchen

Zutaten für 1 Kuchenblech von ca. 30 - 35 cm Ø

Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g frische Hefe
- 2 dl Sauerrahm
- 100 g flüssige Butter

Füllung:

- 1 kg Gschwellti vom Vortag (mehlig kochend)
- 400 g Käse Fondue Mischung
- 2 grob gehackte Zwiebeln
- 2 gepresste Knoblauchzehen

Guss:

- 3,5 dl Weisswein oder Suure Moscht
- 2 dl Vollrahm
- 3 Eier
- 30 g Speisestärke (Maizena)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Zubereitung:

Die Zutaten für den Hefeteig rasch verkneten und abgedeckt ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, mit den Zwiebeln und dem Knoblauch mischen und in einer Bratpfanne mit etwas Butter leicht anbraten. Etwas erkalten lassen.

Den Hefeteig auswallen und in das Kuchenblech legen.

Ihn mit dem Finger gut in die Kante drücken und den Teig über dem Rand abschneiden.

Die Mischung und den Käse darauf verteilen und den gut verrührten Guss dazu giessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 45 Minuten backen.

Den Kuchen in Stücke schneiden und warm servieren.

