



Aschkuchen ... teuflisch gut!!!



Zutaten für 4 Personen ... oder für 2-3 sehr hungrige Teufel:

- 8 Eier
- 6 große Kartoffeln
- 3 große, reife Birnen
- 100 g Zwieback
- ¼ l Milch
- 120 – 150 g Speck
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss
- 50 g Butter

Das **Video** zum Rezept gibt's in

Corinas Hexenküche©

auf

You 



... Aschkuchen, Himmel und Hölle des Ostens:

Aschkuchen ist das thüringisch sachsen-anhaltinische Pendant zum rheinisch westfälischen Himmel und Erde (... oder auch Hölle) und vereint wie dieses, auf bodenständige Art und Weise, in nahrhafte Zutaten eingebettet, herzhaft gesalzene Aromen mit fruchtig süßen Komponenten. Nur dass für den Aschkuchen anstatt Blutwurst kräftiger Speck verwendet und der Kartoffelbrei durch Kartoffelkloßmasse ersetzt wird.

Zubereitung ...

- Zuerst wird die Decke vorbereitet. Das geht flott. Dafür gibt's nicht mehr zu tun, als 6 Eier aufzuschlagen, sie mit ¼ Liter Milch zu verrühren und dann 100 Gramm Zwieback hinein zu bröckeln. Anschließend noch einmal umrühren, so dass der Zwieback schön untergetaucht wird. Dann einfach ziehen lassen.
- Als Nächstes bereiten wir einen Kloß-Teig aus Kartoffeln vor. Dazu werden 6 große Kartoffeln geschält und gerieben. Ich bevorzuge hierfür eine grobe Reibe. Das geht schneller und verleiht dem Teig Struktur. Anschließend wird die Kartoffelmasse kurz durch ein Sieb ausgedrückt und mit 2 Eiern und Mehl sowie Salz, frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer und einer ordentlichen Prise Muskatnuss verrührt. Keine Angst, wenn der Kloßteig anschließend eher wie ein Brei aussieht – wir formen keine Klöße.
- Für den Belag werden die Birnen geschält und grob in Stücke geschnitten. Hinzu kommt der Speck. Ich bevorzuge Bauchspeck mit Schinkenanteil. Davon werden 120 – 150 g in kleine Würfel geschnitten.
- So, nun ist alles vorbereitet und wird in die Auflaufform geschichtet. Zuunterst kommt der Kloßteig. In diesen werden oberflächlich die Speckwürfel gedrückt. Darauf werden die Birnenstücke und als Abschluss die Decke verteilt. Als Krönung setzen wir oben drauf noch ein paar Butterflöckchen.
- Nun geht's ab in die Backröhre. Vorgeheizt auf 150°C und bei Umluft wird der Aschkuchen nun schön langsam durchgebacken.

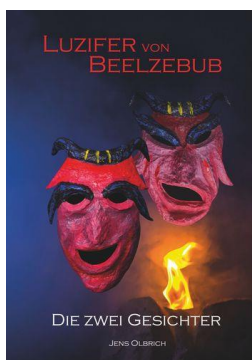
Serviervorschlag & Tipp ...

- Dazu schmeckt wunderbar eine gute Tasse schwarzer Kaffee ... so empfahl es jedenfalls Konni aus Weimar, der ich das Rezept zu verdanken habe. Und, was soll ich sagen, sie hatte Recht. Also Konni, vielen lieben Dank und euch viel Spaß beim Nachkochen und schlemmen.

Guten Appetit wünscht Corina von Beelzebub

Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie

Teil III ist im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code

