

Traditione ERHALTE

GOMMER CHOUERA VAM MADELEINE

Zutaten Teig:

- 350g Mehl
- 1/2 KL Salz
- 125g eingesottene Butter
- 1dl kaltes Wasser Backpulver

Zutaten Füllung:

- 400g Pellkartoffeln vom Vortag
- 200g gehackte Zwiebeln
- 500g Raclettekäse, geraffelt
- 400g Apfelschnitze (idealerweise eine leicht säuerliche Sorte, wie Gravensteiner, Boskoop oder Canada Reinette)
- 50g Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Salz mischen, die eingesottene Butter in Flocken dazuschneiden und zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben.
- Wasser beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen, jedoch nicht zu lange kneten, da der Teig beim Backen sonst zäh wird.
 - In Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Den Teig doppelt so gross wie das Backblech auswallen und auf eingebut-tertes Backblech auslegen.
- Zuerst eine Schicht Kartoffeln auf den Teig geben, dann Zwiebeln hinzu-fügen, eine Schicht Apfelschnitze auf die Kartoffeln legen und nun eine Schicht Raclettekäse auf die Apfelschnitze geben.
- Dann wieder eine Schicht Kartoffeln, Apfelschnitze und Raclettekäse legen.
 - Zum Schluss die Chouera mit dem vorstehenden Teig zudecken und mit einer Essgabel einstechen.
- Im vorgeheizten Backofen zuerst 30 Minuten bei 200° C (Ober- und Un-terhitze), dann bei 180° C noch 15 – 20 Minuten backen.

