

Die kleinen Gemüsekuchen Sklandu rauši entstammen ursprünglich der Region Kurland, die auf lettisch Kurzeme heißt. Es gibt sie oft ausschließlich mit Möhren. Manchmal mit einer Schicht Kartoffelstampf darunter und bei uns aus Möhren und Kartoffeln. Sie eignen sich mit einem grünen Salat als Hauptmahlzeit oder als Teil eines Buffets.



Sklandu rauši

**Zutaten für den Teig:**

Ergeben 10-15 Küchlein

300g Roggenmehl

150ml Wasser

50g zerlassene Butter oder Schmalz

2 TL Salz



Roggenteigformen

**Für die Füllung:**

250g Kartoffeln

250g Möhren

1 Ei

100g Sauerrahm

Salz, Pfeffer, Zucker

Sauerrahm und Frühlingszwiebeln für die Dekoration

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Kartoffeln und Möhren schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser bissfest kochen. Anschließend das Wasser abgießen und das Gemüse klein stampfen.
3. Aus Roggenmehl, Wasser, zerlassener Butter und 2 TL Salz einen glatten Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 0,5cm dick ausrollen und ca. 10 cm große Kreise ausstechen.
4. Bei den Teigkreisen 1-2cm hohe Ränder formen und auffalten. Die Formen anschließend auf das vorbereitete Backblech stellen. Da der Teig kaum aufgeht beim Backen, muss der Abstand zwischen den Formen für die Sklandu rauši nicht besonders groß sein.
5. Nun zum Kartoffelkarottenstampf ein Ei geben, 100g Sauerrahm und alles vermengen, bis die Masse gleichmäßig ist. Mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Zucker abschmecken.
6. Die Masse in die Formen füllen und im vorgeheizten Backofen für 25 min backen. Sklandu rauši noch warm oder kalt mit einem Klecks Sauerrahm und Frühlingszwiebelringen servieren.

In Lettland werden diese kleinen Kuchen oft mit Dickmilch statt Sauerrahm gegessen. Wenn man diese Variante lieber mag, kann man den Klecks Sauerrahm am Ende weglassen.

Labu apetīti!

*Helena*